CALENDARIO REALE
GEORGICO
OSSIÀ
ALMANACCO D' AGRICOLTURA
AD USO PRINCIPALMENTE
DEGLI
AGRONOMI PIEMONTESI

COMPILATO E PUBBLICATO
D' ORDINE
DELLA R. SOCIETA' AGRARIA
DI TORINO
PER L' ANNO 1793

TORINO
DALLA STAMPERIA BRIOLO
Con privilegio di S. S. R. M.

COMPUTI ECCLESIASTICI ED ASTRONOMICI.

Feste mobili.

Settuagesima - - -	27 gen.
Le ceneri - - -	13 febb.
Pasqua di Risurrezione -	31 mar.
Le Rogazioni - -	6 7 8 mag.
L' Ascensione - -	9 mag.
La Pentecoste - -	19 mag.
La Ss. Trinità - -	26 mag.
Il Corpus Domini -	30 mag.
Domenica I. d' Avvento	1 dic.

Quattro Tempora.

Di Primavera	20 22 23	Febbrajo.
Della State	22 24 25	Maggio.
D' Autunno	18 20 21	Settemb.
D' Inverno	18 20 21	Dicemb.

Numeri de' Cicli.

Numero aureo - - -	8
Epatta - - - -	XVII
Ciclo solare - - - -	10
Indizione Romana - - -	11
Lettera Dominicale - - -	F
Lettera del Martirologio - -	S

Quattro Stagioni dell' Anno.

Equinozio di Primavera alli 20 marzo ad ore 3 minuti 45 di Francia della mattina.

Solstizio della State alli 21 giugno ad ore 1 minuti 41 della mattina.

Equinozio dell' Autunno alli 22 settembre ad ore 3 minuti 22 della sera.

Solstizio d' Inverno alli 21 dicembre ad ore 7 minuti 55 della mattina.

Degli Ecclissi.

Due Ecclissi del Sole succederanno in quest' anno; il primo a noi invisibile, il secondo comincierà a vedersi in Torino alli 5 di settembre ad ore 10 m. 25 di Francia avanti mezzodì; il medio sarà ad ore 0 m. 3 dopo mezzodì; ed il fine ad ore 1 m. 34

Due saranno parimenti gli Ecclissi Lunari: il primo a' 25 febbrajo, ed il suo principio sarà ad ore 9 m. 51 di Francia della sera; il medio a ore 11 m. 13; ed il fine mezz' ora dopo mezzanotte. Il secondo sarà a noi invisibile.

GENNAJO

✠ 1 *Mart. la Circoncisione del Signore*
2 Merc. s. Difendente
3 Giov. s. Genoveffa
4 Ven. s Tito
5 Sab. s Telesforo
F 6 *Dom. l' Epifania del Signore*
7 Lun. s. Giuliano
8 Mart. s. Massimo di Valenza
9 Merc. B. Gio. Orsini
10 Giov. B. Gondisalvo
11 Ven. s. Igino
12 Sab. s. Greca v. m.
F 13 *Dom. I dopo l' Ep.* s. Veronica
14 Lun. B Bernardo di Corleone cap.
✠ 15 Mart. s. *Maurizio m. Prot. della Real Casa di Savoja*
16 Merc. s. Giacomo V. di Tarantasia
17 Giov. s. Antonio Ab.
18 Ven. s. Liberata v.
19 Sab. s. Canuto Re di Danimarca
✠ 20 *Dom. II* ss. Fabiano e Sebast. mm.
21 Lun. s. Agnese v. m.
22 Mart. s. Gaudenzio d' Ivrea
23 Merc. lo Sposalizio di M. V.
24 Giov. s. Timoteo
25 Ven. la convers. di s. Paolo
26 Sab. s. Policarpo
F 27 *Dom. III Settuag.* s. Gio. Grisost.
28 Lun. la seconda mem. di s. Agnese
29 Mart. s. Francesco di Sales
30 Merc. s. Martina
31 Giov. s. Pietro Nolasco

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

U. Q. alli 5 ad ore 1 min. 34 di sera
L. N. alli 12 ad ore 9 min. 41 di mattina
P. Q. li 19 ad ore 3 min 14 di mattina
L. P. li 27 ad ore 4 min. 16 di mattina

ad ore d' Italia

U. Q. alli 5 ad ore 21 min. 12
L. N. alli 12 ad ore 17 min. 14
P. Q. li 19 ad ore 10 min. 40
L. P. li 27 ad ore 11 min. 33

LAVORI MENSUALI

AGRARII ED ECONOMICI

In questo mese gli agricoltori sono poco occupati in campagna, perchè la fredda stagione arrestando quasi intieramente la vegetazione fuori di alcuni pochi lavori che occorrono, quali sono di impedire le erosioni delle acque, il fare trasporti di terre, e ciò che richiede la coltivazione del verziere, e dell' orto, essi passano i suoi giorni a casa divenendo gli oggetti delle sue cure gli armenti, le mandre, il pollajo, le stalle, i granai, la conservazione del vino, e tutto ciò che riguarda l'economia domestica, e rurale; perciò noi abbiamo divisato di

ricordare qui alcune cose riguardanti questi oggetti, e primieramente parleremo delle stalle acciò le bestie abbiano dei buoni, e sani alberghi.

Qui non è nostra idea di mettere sott' occhio tutto ciò che richiedesi alla fabbrica di una eccellente stalla, ma solo di accennare alcuni difetti principali, che per inavvertenza de' coltivatori abbiamo molte volte osservato nelle cascine del nostro Piemonte. L' umidità, e le cattive esalazioni sono certamente le cose più dannose onde debbansi preservare le stalle, eppure quante non ve ne hanno, in cui il suolo essendo più basso di quello della corte, una parte de' muri viene avere incontro il terrapieno che le cagiona dell' umidità, e nelle medesime quante volte abbiamo pure osservato esservi gli alloggi de' porci, e de' polli, quindi il letame, che tra le loro cattive esalazioni, e l' umidità imbibiscono l' aria di mille pessime qualità dannose alle bestie? In questo mese adunque le genti di campagna potrebbero occuparsi a sollevare il suolo delle stalle, e fabbricare tetti, ed alberghi per i polli ec.

Ella è poi la sorte de' pollai, come delle stalle, che sono tanti ricettacoli di putrefazione, e corruzioni. Le galline temono il freddo, il caldo eccessivo, e l' umidità, ma sopratutto i cattivi odori.

l'umidità le cagiona dolori reumatici, il freddo fa che fanno raramente delle uova, e il troppo caldo, e le cattive esalazioni le generano malattie putride, che distruggono alcune volte tutto il pollajo; debbonsi adunque in questo mese rassettare i pollai in ordine di prevenire questi malori secondo i siti, e sopratutto disporre, che siano tenuti con somma proprietà.

In questo mese è pure occupazione ordinaria della gente di campagna di tagliare i boschi, e qui a questo riguardo giova ripetere ciò che abbiamo notato l'anno scorso, cioè essere una pratica assolutamente poco economica il segare indistintamente a pezzi di un trabucco di lunghezza gl' alberi che si destinano a fare tavole dette volgarmente *assi*, in vece di aver principalmente riguardo alla qualità, e curvatura del tronco. Non sarebbe forse meglio di segarli a pezzi di qualunque misura purchè sia la più utile, e la più conveniente alla qualità del tronco? Da ciò ne deriverebbe un maggior prodotto, ed inoltre una facilità per il commercio, potendo i falegnami allora avere assi di quelle misure che alle diverse qualità dei lavori si convengono, senza essere obbligati di racconciare con danno quelli di una misura più lunga.

FEBBRAJO

1 Ven. s. Orso Arcid. d'Aosta
✠ 2 Sab. *la Purificazione di M. V.*
F 3 *Dom. IV Sessagesima* s. Biagio
4 Lun. s. Avventino
5 Mart. s. Agata
6 Merc. s. Dorotea
7 Giov. s. Romualdo Ab.
8 Ven. s. Gio. di Mata, e s. Carlotta
9 Sab. s. Apollonia v. m.
F 10 *Dom. V. Quinquagesʃ.* l' invenzione de' corpi de' ss. Solut. Avvent. ed Ottavio
11 Lun. s. Pietro Pasquale di Cuneo
12 Mart. s. Gozzelino Ab. Bened.
13 Merc. *le Ceneri* s Giuliana d' Ivrea
14 Giov. s. Valentino Prete
15 Ven. ss. Faustino e Giovita fr. mm.
16 Sab. s. Giusto Senatore m.
F 17 *Dom. I di Quaresʃ. B.* Alessio Falc.
18 Lun. s. Simeone Vescovo
19 Mart. s. Conrado Terz. Francesʃ.
20 Merc. *Temp* s. Leone Vescovo
21 Giov. s. Eleonora v.
22 Ven. *Temp.* s Margar. da Cort.
23 Sab. *Temp.* s. Pier Damiano Card.
F 24 *Dom. II* s. Mattia Apostolo
25 Lun. s. Felice III P.
26 Mart. s. Alessandro Patriarca
27 Merc. s. Eulogio Vescovo d' Ivrea
28 Giov. s. Romano Ab.

FASI DELLA LUNA

		ad ore di	*Francia*
U. Q. li	4 ad ore	4 min. 20	mattina
L. N alli	10 ad ore	8 min. 14	mattina
P. Q. alli	17 ad ore	6 min. 48	di sera
L. P. alli	25 ad ore	11 min. 17	di sera

	ad ore	*d' Italia*
U. Q. li	4 ad ore	11 min. 27
L. N. alli	10 ad ore	3 min. 13
P. Q. alli	17 ad ore	1 min. 36
L. P. alli	25 ad ore	5 min. 53

Uno de' principali lavori, che occorrono a farsi in questo mese in campagna è la potazione degli alberi fruttiferi, e circa questo soggetto ripeteremo alcune cose già notate nel calendario dell' anno scorso; e primieramente avvertasi che quest' operazione se si differisce alla fine del mese riesce di doppio vantaggio alle piante principalmente riguardo a' persici, ed albicocchi, perchè germogliando alcun poco più tardi gli alberi potati in tempo prossimo alla germinazione per la perdita di sava che fanno dalle ferite si tolgono con ciò i fiori a' danni irreparabili di brina, e gelo tardivi, cui è particolarmente soggetto il Piemonte. Bisogna però essere solleciti allorquando cominciano i lor bottoni a ritondarsi, ed

alla loro forma si può conoscere se sono bottoni da bosco, oppur da frutto affine di non lasciare che il numero necessario di quest' ultimi: altrimenti fioriscono, ed allora non si possono assolutamente toccare senza che soventi caschino in parte i fiori meglio situati. Circa il taglio poi degli alberi sono da notarsi li seguenti principj generali. 1. Che i rami sono sempre proporzionati alle radici; e che in conseguenza è un error massiccio il credere di inforzare le radici tagliando i rami; l'effetto della potazione essendo unicamente di condensare tutto l'umore della pianta nel minor numero delle gemme superstiti alla potazione, e così di svilupparne più rigorosamente i getti, che perciò producono senza dubbio frutta più grosse, ma con discapito certo del progressivo aumento della pianta. 2 Che i rami, che si elevano più diritti, sono quelli, in cui l' umore ascende con maggior forza, e che perciò se questi si trovano in gran numero da una parte sola della pianta, sia ottimo rimedio il piegarli, affinchè l' umore trovando così un ostacolo si diffonda eziandio dall' altra parte, e la testa dell' albero riesca eguale 3. Che le messe voraci, ed infruttifere, ben lungi d'essere annullate dalla pratica ordinaria di tagliare gli alberi sono al contrario moltiplicate,

poichè il mezzo per impedire la moltiplicità di queste produzioni non è di tagliarle intieramente come si pratica, ma bensì di ridurle a dar frutto piegandole, e mozzandole a diverse riprese; altrimenti gli umori essendo specialmente diretti a quella parte, tagliandone una ne nascono molte intorno alla ferita, e così si combatte con un' idra senza ripiegare gli umori a vantaggio degli altri rami.

Bisogna inoltre zappare il terreno presso il tronco degli alberi immediatamente dopo che saranno stati tagliati prima che fioriscano, altrimenti l' umidità, che s' eleva dalla terra smossa quando già sono in fiore li rende deboli per sostenere il freddo della notte.

Questa è pure la stagione di scoronare ovvero *scopare* ogni sorta di altre piante, la quale operazione devesi pure ritardare quanto più si può per non promovere la germinazione, stantechè le piante sono più danneggiate da que' freddi di primavera, che le sorprendono quando il succhio, o *sava* ha già cominciato ad ascendere, di quello lo sieno dagli ordinarj freddi invernali.

MARZO

	1	Ven. B. Giorgio di Biandrate
	2	Sab. s. Simplicio
F	3	*Dom. III* s. Fortunato
	4	Lun. s. Lucio
	5	Mart. s. Vittore
	6	Merc. s. Marziano V.
	7	Giov. s. Tommaso d' Aquino
	8	Ven. s. Giovanni di Dio
	9	Sab. s. Francesca Romana ved.
F	10	*Dom. IV* li ss. 40 Soldati mm.
	11	Lun. s. Candido m.
	12	Mart. s. Gregorio Papa
	13	Merc. s. Eufrasia
	14	Giov. B. Metilde Regina
	15	Ven. s. Longino soldato
	16	Sab. s. Giuliano
F	17	*Dom. di Passione* s. Patrizio Vescovo
	18	Lun. s. Gabriele Arcangelo
	19	Mart. s. Giuseppe Sp. di M. V.
	20	Merc. s. Ambrogio D.
	21	Giov. s. Benedetto Ab.
	22	Ven. la Madonna de' 7 Dolori
	23	Sab. B. Veremondo
F	24	*Dom. delle Palme* s. Bernolfo V.
✠	25	Lun. *la Ss. Annunziata*
	26	Mart. s. Emanuele m.
	27	Merc. s. Ruperto Vescovo
	28	Giov. *la Cena del Signore*
	29	Ven. *Santo* s. Cirillo Diacono
	30	Sab. *Santo* B. Amedeo
F	31	*Dom. Pasqua di Risurrezione*

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

U. Q. alli 5	ad ore 3	min. 19	di sera
L. N. alli 12	ad ore 6	min. 39	di mattina
P. Q. alli 19	ad ore 0	min 12	di sera
L. P. alli 27	ad ore 4	min. 8	di sera

ad ore d' Italia

U. Q. alli 5	ad ore 21	min. 13
L. N. alli 12	ad ore 12	min. 52
P. Q. alli 12	ad ore 18	min. 14
L. P. alli 27	ad ore 21	min. 57

Uno de' raccolti più incerti de' nostri paesi essendo quello delle frutta per le brine, ed i geli che sorprendono, e gelano i fiori, ed i teneri germogli, perciò pensiamo di suggerire in questo mese un mezzo di preservare dal gelo i fiori degli alberi fruttiferi, che viene eseguito nella bassa Sassonia, nel Meklemburgo, nella Marca, in Pomerania, in Prussia, ed in alcuni luoghi della Polonia.

Con del canape oppure della paglia facciasi una corda, la quale avvinta a tutte le piante, nella sua estremità venga ad essere immersa in un recipiente d'acqua, con un peso attaccato acciò non esca dal vaso, in questa guisa l' acqua verrà a ricevere un grande congelamento, e le piante saranno illese dal freddo.

Questa è la stagione di spargere il letame ne' campi, e quì diremo alcune cose circa le diverse sorta d' ingrassi, le loro qualità e circa la maniera di adoperarli. Gl' ingrassi li ridurremo per ora a tre classi, quello de' quadrupedi, degli uccelli, e quello che si raccoglie per le strade pubbliche.

Fra tutti gl' ingrassi il migliore è quello, che si ricava dagli escrementi umani, ma riesce il pessimo perchè generalmente è male adoperato. Se egli appena ricavato dalle latrine viene sparso ne' campi si può dire il distruttore della vegetazione, perchè corrode le piante, e se non le corrode, le comunica certamente un odore e sapore de' più ingrati; devesi perciò serbare nel letamajo due o tre anni, quindi servirsene

Ne' Paesi Bassi, dove la coltivazione de' giardini è recata ad un segno di perfezione così straordinario, che gli Olandesi, i quali abitano un suolo sterile vengono ogni anno a vendere i fiori a' Signori di Napoli, che vivono nel più bel clima d' Italia, ivi adunque i coltivatori, e giardinieri lo riducono in polvere, ed è cosa sorprendente lo intendere quanto le sole latrine delle caserne della fortissima Città di Lilla in Fiandra rendono a coloro cui appartengono.

Fra gl' ingraſſi de' quadrupedi quello de' cavalli, de' muli, e degli aſini è più caldo ed attivo di quello delle altre beſtie bovine, e laſciandolo fermentare per lungo tempo diviene più profittevole. Inoltre il letame de' cavalli ec. conviene più alle terre graſſe, argilloſe, e quello de' buoi a' terreni magri. Gli eſcrementi de' montoni e capre poſſono pure acquiſtare molta attività laſciandoli fermentare, ma generalmente ſi fa troppa economia di paglia, che meſcolata con eſſi in quantità ſervirebbe a formare un eccellente ingraſſo.

Fra gli eſcrementi degli uccelli i più attivi per promuovere la vegetazione ſono quelli de' colombi, che vanno perciò adoperati con cautela, e poi quelli de' polli, e galli d' India, quindi quelli delle oche, e di tutti gli altri uccelli; ma per operare con maggior ſicurezza, e vantaggio queſti voglionſi meſcolare con altro letame, ed in tale maniera ſi avrà un ingraſſo fecondiſſimo.

Il letame che ſi raccoglie per le ſtrade è uno de' più attivi principalmente per gli orti e giardini, ma vuolſi pure laſciar fermentare lungamente.

APRILE

✠ 1 *Lun.* s. Calocero
2 Mart. s. Francesco di Paola
3 Merc. s. Eraldo V.
4 Giov. s. Isidoro Arc. di Siviglia
5 Ven. s. Vincenzo Ferrero
6 Sab. s. Sisto I Papa m.
F 7 *Dom. I in Albis* s. Saturnino V.
8 Lun. s. Alberto Vescovo
10 Mart. s. Marcello Vescovo
11 Merc. B. Antonio Neirotti
12 Giov. s. Leone Magno Papa
13 Ven. B Angelo Carletti di Chiv.
13 Sab. s. Ermenegildo m.
F 14 *Dom. II* s. Tiburzio
15 Lun. s. Atanasia v. m.
16 Mart. s. Turibio Vescovo
17 Merc. s. Innocenzo V.
18 Giov. s Apollonio Senatore m.
19 Ven. s. Leone IX Papa
20 Sab. s. Vittore
F 21 *Dom. III* il Patroc. di s. Giuseppe
22 Lun. s. Vittorio
23 Mart. B. Alessandro
24 Merc. s. Fedele capuccino
25 Giov. s. Marco Ev.
26 Ven. ss. Cleto e Marcellino mm.
27 Sab. B. Anastasio Prete
F 28 *Dom. IV* s. Teodora v. e m.
29 Lun. s. Pietro m.
30 Mart. s. Caterina da Siena

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

U. Q. alli 3	ad ore 11	min. 4	di mattina
L. N. alli 10	ad ore 5	min. 9	di sera
P. Q. alli 18	ad ore 6	min. 53	di mattina
L. P. alli 26	ad ore 5	min 42	di mattina

ad ore d' Italia

U. Q. alli 3	ad ore 4	min. 42
L. P. alli 10	ad ore 22	min. 36
P. Q. alli 18	ad ore 12	min 7
L. P. alli 26	ad ore 10	min. 46

Fra tutti i lavori onde sono occupati in questo mese i coltivatori, quello che loro è più profittevole è certamente quello, che riguarda la cura de' bachi da seta; ricorderemo perciò alcune cose circa i gelsi, e la raccolta di questa produzione così preziosa per il nostro Piemonte.

La prima cura per avere un buon raccolto, è di ottenere lo schiudimento de' bachi a un dipresso allo stesso tempo; perciò debbesi riporre la semente in tale luogo, dove il calore sia eguale, e permanente. Inoltre siccome i bachi appena nati esiggono una foglia più tenera, perciò ho veduto in alcuni luoghi coltivarsi utilmente dei verzieri di teneri gelsi, onde somministrare il primo nutrimento confacente a' bachi, e non sfrondare la prima foglia alle piante robuste, che essendo danneggiate nel principio della vegetazione non danno più il suo prodotto.

La foglia de' gelfi non fi dee raccogliere come fi fa per l' ordinario ftrappandola sgarbatamente dall' alto al baffo de' rami, perchè così facendo fi fcavezzano i piccoli getti traverfali, e fono i gelfi inutilmente privati dell' annuale prodotto della ramofa loro efpanfione, ed inoltre cicatrizandofi poi quefte ferite ne rifultano dure efcrefcenze, le quali impedifcono la fortita della foglia, e perciò vien quefta mancando gradatamente, e col mancar di effa vien meno del pari la vegetazione della pianta.

Prevedendo pioggie, fi anticipa la raccolta della foglia ferbandola in luoghi afciutti, frefchi, e non troppo ariofi, e giammai nelle cantine a motivo dell' umidità che fempre vi regna, e che dentro della foglia infinuandofi rende infalubre ai bachi il preparato lor pafcolo.

I bachi da feta due o tre giorni prima di ciafcuna muta hanno regolarmente maggior appetito, perciò bifogna effere ben attenti a fomminiftrarli il neceffario alimento, affinchè non effendo ritardati ifcanzino una quantità di accidenti, cui fono di giorno in giorno più foggetti a mifura che la ftagione fi va avanzando verfo la ftate.

Circa poi le malattie cui vanno foggetti i bachi da feta, e la maniera di prevenirle, vedi il Calendario dell' anno fcorfo al mefe di maggio.

MAGGIO

1 Merc. ss. Filippo e Giacomo Ap.
2 Giov. s. Atanafio
3 Ven. Invenzione di s. Croce
✠ 4 Sab. *la Ss Sindone*
F 5 *Dom. V.* la Mad. del B. Configlio
6 Lun. *Rog* il martirio di s. Gio.
7 Mart. *Rog.* s. Stanislao Vefc.
8 Merc. *Rog.* App. di s. Michele
✠ 9 *Giov. l' Afcenfione del Signore*
10 Ven. s. Antonino
11 Sab. s. Ponzio Vefc.
F 12 *Dom. VI* s. Pancrazio
13 Lun. s. Pietro Reg.
14 Mart. s. Bonifacio
15 Merc. s. Ifidoro m.
16 Giov. s. Onorato Vefc.
17 Ven. s. Pafquale
18 Sab. s. Felice cap.
F 19 *Dom. di Pentecofte*
✠ 20 *Lun.* s. Bernardino
21 Mart. ss. Vittorio e Comp. mm.
22 Merc. *Temp.* s. Giulia
23 Giov. s. Fiorenzo
24 Ven. *Temp.* s. Gioanna
25 Sab. *Temp.* s. Dionigi Vefcovo
F 26 *Dom. I. la Ss. Trinità*
27 Lun. s. Gio. I Papa
28 Mart. s. Emilio
29 Merc. s. Reftituto m.
✠ 30 Giov. *il Corpus Domini*
31 Ven. s. Petronilla v.

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

U. Q. alli 3	ad ore 4	min. 53	di mattina
L. N. alli 10	ad ore 4	min. 1	di mattina
P. Q. alli 18	ad ore 1	min. 16	di mattina
L. P. alli 25	ad ore 4	min. 18	di sera

ad ore d' Italia

U. Q. alli 3	ad ore 9	min 48
L. N. alli 10	ad ore 8	min. 46
P. Q. alli 18	ad ore 5	min. 52
L. P. alli 25	ad ore 20	min. 48

Questa per quanto io stesso ho osservato, è la più propria stagione per propagginare qualunque sorta d'alberi, specialmente i peri, perchè la sava ascendendo ora copiosamente per i rami, se tagliandosi un anello circolare di scorza al ramo cui si propaggina, venga intercetto il corso della medesima, esso sarà costretto di gettare al dissopra vigorose radici; il che non addiverrà in principio di primavera o avanti l'inverno che trovandosi poca sava al dissopra della ferita, non sarà capace di svolgere le gemme, che vengono a formare le radici. Le propaggini di pero sono molto più sicure per la trapiantazione di quello lo sieno le piante innestate, ed inoltre vegetano molto più presto, il che io credo addi-

venga dacchè le radici di queſte ſono anche domeſtiche; imperciocchè è oſſervazione triviale, che le piante inneſtate creſcono molto più preſto di quelle dell' iſteſſa ſpecie ma ſelvatiche, e che in conſeguenza l' inneſto accelera la vegetazione del tronco ſelvatico, qualora queſto debba nodrire rami domeſtici. Perciò mi ſembra evidente la cauſa, per cui le piante, che ſono totalmente domeſtiche vegetano più preſto di quelle che hanno le radici ſelvatiche. Ed inoltre io penſo che forſe anche i frutti rieſcano di una qualità migliore, poichè quanto più una pianta è vigoroſa, tanto più i frutti ſono migliori.

Dalla metà di queſto meſe ſino al fine del venturo è pure il tempo di ſciamare delle api. Fra tutti gli oggetti di coltivazione che ſi preſentano in campagna, non ve ne ha altro, cui noi vogliamo tanto raccomandare come queſto delle api; eſſi ſono immenſi i denari, che ogni anno vanno in levante per la compra delle cere, che ſi conſumano a profuſione nelle chieſe, ne' funerali, ed altri ſpettacoli; ed oltre lo ſparmio di queſto numerario, le api ſono di un reddito grandiſſimo all' agricoltore, e ſe un tale che aveſſe il ſito, voleſſe tenerne alcuni centinaja di alveari, e ſapeſſe veramente governarli, io credo ſi farebbe un patrimonio, mentre

recherebbe un vantaggio reale allo Stato. Noteremo intanto alcune cose principali circa lo sciamare delle api.

La prima cura che debbesi avere riguardo alle api, è di essere attenti a provvedersene per tempo. Fra i vari mezzi per raccoglierli il più spedito è di spruzzare d' acqua tutto lo sciame, indi presa la regina porla in una piccola gabbietta, la quale si mette in mezzo lo sciame delle api, da cui essendo vista vi s' attaccano d' intorno fitte fitte, cosicchè agevolmente si possono nell' apprestata arnia collocare. La regina è più grossa, e più lunga di tutte coll' estremità del corpo più stretta, ha le ali piccole, e che solo le pungono la metà del corpo; ha il pungolo, ma ne usa raramente per nuocere; il menar rumore per acquietarle è totalmente inutile.

GIUGNO

1 Sab. s. Crescentino
F 2 *Dom. II* s. Erasmo
3 Lun. s. Paola v. m.
4 Mart. s. Claudio
5 Merc. s. Bonifacio
6 Giov. il Mir del Ss. Sacramento
7 Ven. s. Cuore di Gesù
8 Sab. s Medardo Vescovo
F 9 *Dom. III* s. Pelagia
10 Lun. s Margarita
11 Mart. s. Barnaba Ap.
12 Merc. ss. Basilide e Comp. mm.
13 Giov s Antonio di Padova
14 Ven. s. Basilio Magno
15 Sab. s. Bernardo
F 16 *Dom. IV.* s. Francesco Regis
17 Lun s. Innocenzo
18 Mart. s. Marco m.
19 Merc. s. Giuliana Falconieri
20 Giov. la Madonna della Consolata
21 Ven. s. Luigi Gonzaga
22 Sab. *Vigilia* s. Paolino Vesc.
F 23 *Dom. V* s. Felice P. m.
✠ 24 Lun. *la Natività dj s. Gio. Battista*
25 Mart. s. Massimo Vescovo
26 Merc s Eurosia v. *Nasc. di S.M.*
27 Giov. s. Maggiorino
28 Ven *Vigilia* s. Leone
✠ 29 Sab. *ss Pietro e Paolo*
F 30 *Dom. VI* la comm. di s. Paolo

ad ore di Francia

U. Q. al	1 ad ore	10 min.	3 di mattina
L. N. alli	8 ad ore	3 min.	47 di sera
P. Q. alli	16 ad ore	6 min.	27 di sera
L. P. alli	24 ad ore	0 min	37 di mattina
U. Q. alli	30 ad ore	3 min.	57 di sera

ad ore d' Italia

U. Q. al	1 ad ore	14 min. 27
L. N. alli	8 ad ore	20 min. 7
P. Q. alli	16 ad ore	22 min. 45
L. P alli	24 ad ore	4 min. 54
U. Q alli	30 ad ore	20 min. 16

In questo mese occorrono le messi, sul quale oggetto noi non pensiamo di ripetere tutto ciò che abbiamo avvertito l' anno scorso sul tempo preciso, in cui le biade sieno mature per raccoglierle, e circa l' economia, che debbe aversi per prepararle, e conservarle; ma aggiungeremo solo una cosa, la quale raccomandiamo caldamente ai proprietarj, cioè di servirsi del ventilatore per vagliare, e separare il grano; nè molta spesa, nè gran tempo, o fatica richiedesi per questa operazione, ed il vantaggio ne è grandissimo perchè oltre di liberare perfettamente il grano dalla polvere, ed altre immondizie lo ripartisce in diverse qua-

B

lità secondo il peso, e grossezza de' granelli, onde si può quindi serbare il migliore per la semente. Per conoscere la costruzione di questa macchina vedasi l' articolo *ventilateur* nel dizionario di Rozier.

E' cosa utilissima il zappare le viti, e sgermogliarle, ossia *sgarzolarle* immediatamente dopo la mietitura non però in quella maniera, che da' coltivatori si costuma, i quali sfrondando barbaramente le povere viti mentre credono di recare vantaggio alle uve esponendole più al sole, le privano del sugo, che le foglie certissimamente ricevono dall' atmosfera, il quale è attissimo a maturarle.

In questo mese si fa pure la raccolta de' bozzoli; il tempo preciso di raccoglierli è allorquando squarciandone alcuni si vede che il baco ha interamente terminato il suo lavoro. Scelgonsi per semente quelli che sono di una figura regolare, di un color giallo pallido, o sia pagliarino chiaro, di una superficie *sagrinata* cioè un poco scabra, una consistenza o durezza resistente alla compressione, che hanno una fascia che li circonda, e che sono suonanti allorchè vengono scossi: essendo questo l' indicio, che il baco è staccato dalla superficie interna del bozzolo, ed in conseguenza vivo avendo terminato il suo lavoro. S' ingannano grandemente coloro, che scel-

gono per semenza i bozzoli di color giallo carico, e di una superficie liscia, perchè i bachi che si svolgono da tali bozzoli producono una semente atta a perpetuare la cattiva qualità de' bachi, che indi ne risultano, i quali danno un prodotto scarso, e difficile di filarsi. Notisi ancora, che le farfalle appena sgusciate portano nel loro baſſo ventre una soſtanza umorosa, giallo-scura, che debbono deporre prima dell'accoppiamento, altrimenti sono incapaci di fecondità. Perciò debbesi aver cura di separare i maschj dalle femmine allorquando sgusciano, e lasciarle separate finchè abbiano depoſto la suddetta materia. Mediante queſta precauzione avverrà di ritrovare raramente uova gialliccie, cioè infeconde, che troppo frequenti sono nella pratica attuale.

LUGLIO

1 Lun. s. Teobaldo Eremita
2 Mart la Visitazione di M. V.
3 Merc. s. Lanfranco Arciv.
4 Giov B Gasparo de Bono
5 Ven. B. Michele de' Santi Tr. Sc.
6 Sab s. Domenica v. m.
F 7 *Dom VII.* B. Lorenzo da Brindisi
8 Lun. s. Elisabetta Reg. ved.
9 Mart. ss. Zenone e Comp. mm.
10 Merc. ss. 7 Fratelli mm.
11 Giov. s Pio I Papa m.
12 Ven s Gio Gualberto
13 Sab. s. Anacleto P. m.
F 14 *Dom. VIII* s. Bonaventura Card.
15 Lun s Camillo de Lellis
16 Mart. la Mad del Carmine
17 Merc. s. Alessio
18 Giov. s. Marina vergine e m.
19 Ven. s. Vincenzo de' Paoli
20 Sab. s. Elia Profeta
F 21 *Dom. IX* s. Daniele Profeta
22 Lun s. Maria Maddalena
23 Mart s. Apollinare Vesc.
24 Merc. s. Cristina verg.
25 Giov s. Giacomo Mag. Ap.
26 Ven s Anna Madre di M. V.
27 Sab s Pantaleone Medico
F 28 *Dom. X* s Vittore I Papa m.
29 Lun. s Marta v.
30 Mart. s. Orso Vesc. d' Auxerre
31 Merc. s. Ignazio di Loyola

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

L. N. alli 8 ad ore 5 min 8 di mattina
P Q alli 16 ad ore 9 min. 29 di mattina
L. P. alli 23 ad ore 7 min. 56 di mattina
U.Q. alli 29 ad ore 11 min. 27 di sera

ad ore d'Italia

L. N. alli 8 ad ore 9 min. 30
P. Q. alli 16 ad ore 13 min. 57
L. P. alli 23 ad ore 12 min. 31
U.Q. alli 29 ad ore 4 min. 7

L'anno scorso, sotto questo mese abbiamo ripreso la trascuratezza de' villici perchè lasciano allignare liberamente ne' fertili prati delle nostre pianure gli alti, duri, ramosi, e grossi fusti della pastinaca detti volgarmente *bastonaje*. Questa è veramente un'assoluta negligenza, poichè i mezzi addittati per tener lontana, o sbarbicar intieramente da' prati quest' erba infesta, e dannosissima, nè molt' opera richiedono, nè molta spesa. La causa però di questa trascuraggine come di molte altre dovendosi forse attribuire alla soverchia miseria, da cui sono oppressi, ed avviliti i villici, giustamente pensiamo d'indirizzarci pur anco a' proprietarj de' fondi istessi, i quali sicuramente debbono a preferenza de' semplici colti-

vatori essere sollecìti, affinchè le cattive erbe siano sterpate da' proprj poderi.

E' questo il tempo della mietitura dell' orzo grano difficilissimo a seccarsi perfettamente, epperciò più di alcun altro abbisognevole di cautela prima di essere fatto a fascj, ed ammontato. Pochissima umidità basta a produrre una dannosissima fermentazione in tutti i grani, ma singolarmente in questo

Verso il fine di questo mese si schianta il canape. Il maschio, detto erroneamente femmina da' villici, matura tre settimane avanti, e si sterpa quando ha perduto il fiore, e quando la pianta si fa gialla in cima, e bianca verso le radici. La macerazione del canape, è un oggetto importantissimo, e vogliousi però combattere due invecchiati pregiudizj. Credesi comunemente necessario di lasciare i fasci del canape esposti all' ardore del sole per qualche giorno, o settimana, affinchè più facilmeute cadano le foglie. Questa pratica, oltrecchè espone il canape ad essere bagnato dalla pioggia, la quale gli cagiona delle macchie nericcie visibilissime dopo la macerazione, è anche dannosa quanto al suo oggetto. Lo sciogliere quella mucilagine, che conglutina le fila è l' oggetto della macerazione, e ciò tanto più facilmente ottiensi quanto meno ha tempo ad indurarsi quel-

la mucilagine. Il canape debbe dunque essere posto in macerazione subito dopo che fu schiantato. Inoltre io penso, che la separazione de' fili sia più numerosa se è posto in macerazione senza essere seccato dal sole, e che perciò i fili riescono più sottili.

L'altro pregiudicio consiste nel credere fermamente migliore la macerazione, che si fa in acque correnti, quando che la cosa è precisamente al contrario, ed è ciò confermato dalla sperienza di paesi molto riputati per buona canapa, i quali in acque stagnanti la macerano con ottimo successo. L'esperienza ne convincerà chiunque di questa verità, la quale è quasi per se stessa evidente. La fermentazione è quella, che scioglie, e separa le fila, e questa indubitatamente più presto, e più uniformemente si ottiene nelle acque stagnanti, che nelle correnti.

In questo stesso mese si schianta il lino, e primieramente quello che vuolsi macerare, lasciando maturare perfettamente quello che si destina per semenza. Il tempo preciso di schiantarlo è quando cadono le foglie, ed i semi cominciano ad imbrunire. La macerazione del lino è diretta allo stesso oggetto di quella del canape, epperciò la pratica in nulla debbe essere diversa da quella.

In questo mese si ripone il fromento nel granajo. Minute debbono essere le cautele per sottrarlo da quanto potrebbe opporsi alla di lui conservazione. Il suolo, i muri, ed il solajo del granajo vogliono essere spazzati diligentemente, abbruciando altrove queste lordure, perchè contengono ordinariamente molte uova di piccoli insetti, che schiudendosi nel granajo grandemente danneggierebbono il frumento ripostovi. Il frumento è soggetto a riscaldarsi se non fu posto ben secco nel granajo In questo caso si debbe nuovamente esporre al sole per togliergli la poca umidità cagione unica di questo inconveniente.

In questa stagione essendo le bestie sottoposte a molte malattie, debbesi vegliare attentamente alla loro conservazione, e sopratutto non risparmiar fatica per abbeverarle con acque sane.

Il *Colzat* pianta oleosa utilissima si raccoglie in questo mese. I vantaggi, che la coltivazione di questa pianta recherebbe al Piemonte sono molti. Basti l'accennare, che il suo oglio è buonissimo per ogni sorta di cibi, e che acceso consuma meno di quello di noci, o di ulivi, e che fa pochissimo fumo. Per la coltivazione di questa pianta vedasi nel Calendario Georgico degl'anni scorsi.

Nell' orto occorrono principalmente i lavori seguenti. Voglionsi spiantare i fusti di legumi già raccolti, affinchè dentro non vi si annidino insetti. Si debbono distruggere sollecitamente le erbe inutili prima che maturino i loro semi. Si colgono sedani, si seminano carote, ravanelli, cipolle, e spinacci ec.

AGOSTO

	1	Giov. s. Eusebio V. di Verc.
	2	Ven. la Madonna degli Angioli
	3	Sab. l'invenz. di s. Stefano Prot.
F	4	*Dom. XI* s. Domenico di Gusmano
	5	Lun. la Mad. della Neve
	6	Mart. la Trasfig. del Signore
	7	Merc. s. Gaetano Tiene
	8	Giov. s. Ugolina v. Vercellese
	9	Ven. s. Romano soldato
	10	Sab. s. Lorenzo m.
F	11	*Dom. XII* s. Tiburzio m.
	12	Lun. s. Chiara v.
	13	Mart. ss. Ippol. e Cassiano mm.
	14	Merc. s. Eusebio Prete *Vigilia*
✠	15	Giov. *l' Assunzione di M. V.*
	16	Ven. s. Rocco protett. di Torino
	17	Sab. s. Benedetta v.
F	18	*Dom. XIII* s. Elena Imp. ved.
	19	Lun. s. Ludovico Vesc. di Tolosa
	20	Mart. s. Bernardo Ab
	21	Merc. s Gioanna Francesca Fremiot
	22	Giov. s. Filiberto m.
	23	Ven. s. Filippo Benizi
	24	Sab. s. Bartolommeo Apostolo
F	25	*Dom. XIV* s Luigi Re di Francia
	26	Lun. s. Secondo prot. di Torino
	27	Mart. s. Giuseppe Calasanzio
	28	Merc. s. Agostino V. e D. di S. Ch.
	29	Giov. la Decollaz. di s. Gio Batt.
	30	Ven. s. Rosa di Lima
	31	Sab. s. Raimondo Nonnato

ad ore di Francia

L. N. 2 di Luglio alli 6 ad ore 8 min. 8 di sera
P. Q. alli 14 ad ore 9 min. 56 di sera
L. P. alli 21 ad ore 3 min 20 di sera
U. Q alli 28 ad ore 9 min. 47 di mattina

ad ore d' Italia

L. N. alli 6 ad ore 0 min. 58
P. Q. alli 14 ad ore 2 min. 57
L. P. alli 21 ad ore 20 min. 32
U. Q. alli 28 ad ore 15 min. 7

In queſto meſe più che ne' precedenti riſchiano di ſeccare gli alberi nuovamente piantati: l' eſtrema arſura del terreno ne è la cagione evidente. Ad oggetto dunque di profittare il più che ſia poſſibile delle accidentali pioggie che cadono in queſto tempo ſi debbe mettere un circolo di terra attorno a queſte pianticelle, affinchè l' acqua non ſcorra inutilmente lungi dalle medeſime. Comunemente ſi fa uno ſcavo per lo ſteſſo fine; l' effetto però non è lo ſteſſo; anzi è queſta pratica forſe più dannoſa che utile, poichè ſi dà così maggior agio all' evaporazione di quella poca umidità che contiene lo ſtrato di terra inferiore.

L' eſiſtenza delle acque ſotterranee per fare pozzi, fontane, e ſimili eſſendo ſin-

golarmente indicata dalle piante acquatiche che allignano in alcuni siti; da certe nebbie rasenti il terreno che ivi si scorgono prima del levar del Sole; ed insomma da' molti indizj di simil natura, è appunto il tempo più opportuno per accertarne l' esistenza, poichè le sopranarrate circostanze meno che in altra stagione potendosi attribuire ad alcuna causa esteriore, con più di fondamento si ricorre ad una causa interna, quale appunto si è una sorgente di acque ivi esistente.

I fusti della meliga tagliati al dissopra delle spiche, ossiano *panne* prima che siano interamente maturi, forniscono un foraggio buonissimo. Il tempo preciso di tagliarli è dopo la totale sfioritura, allorchè la polvere de' fiori posti in cima delle piante è intieramente caduta sulle sottoposte spiche, e sono queste di già fecondate. In questo tempo essendo ancora verdi, e sucosi contengono una quantità di principj nutrienti che più non hanno al tempo della maturità, e raccolta delle spiche.

Al fine di questo mese si raccoglie il canape detto volgarmente maschio; il tempo preciso della raccolta è quando le foglie si seccano, il tronco diviene giallo, ed i grani del seme di color griggio. Debbe essere diligentemente tagliato a

fuor di terra poichè altrimenti facendo si perde la parte di seme migliore, e più matura.

In questo mese le piante sono nuovamente in succhio quasi come alla Primavera. E' perciò questo il tempo d' innestare a gemma le piante fruttifere. Nella Primavera questa sorta d' innesto non riesce, perchè allora il succhio ascende con troppo di violenza. Molte piante fruttifere gettano ora una grande quantità di germogli inutili; e questi sono vieppiù moltiplicati dalla pratica erronea di subito tagliarli. Da uno in questa maniera ne nascono diversi, ed in vece di rimedio si moltiplica il male. Debbesi attendere il fine di questo mese, od il principio del venturo per toglierli con profitto; perchè allora la minore quantità di succhio, che circola nelle piante più non ha forza a produrne dei nuovi.

La conservazione de' pomi debbe anche essere oggetto di questo mese. Ciò che principalmente vi si oppone è il metodo ordinario di metterli subito colti nelle solite stanze delle frutta. L' aria di questa stagione troppo atta a prosciugarli li risecca, e quindi avvanzandosi l' inverno nuovamente li inumidisce, e produce così la loro corruzione. Per ovviare a questo accidente si debbono cogliere, e mettere in cantine non però soverchia-

mente umide, e non metterli nelle stanze prima del fine di settembre, o principio di ottobre secondo la maggiore o minore umidità della stagione. Con questo mezzo ovviandosi al loro diseccamento perfettamente si conservano tutto l'inverno.

Il letamajo in questo mese vuol essere ripurgato dalle erbacce affinchè non maturino i loro semi, i quali, portati poi ne'campi in un col letame sono sommamente dannosi, ed ovunque infestano i poderi.

Circa gli ortaggi, essendo questa la stagione in cui si raccolgono le sementi, vuolsi notare che il seme migliore non è prodotto dal tronco di mezzo, ma bensì dai rami laterali, in cui i sughi ascendono con minor impeto, e sono meglio elaborati dalle flessuosità dei rami istessi. E sopratutto giammai debbonsi lasciare le piante, di cui vuolsi avere il seme, vicine ad altre delle stessa specie, ma di qualità meno pregievole. Essendo in fiore nello stesso tempo si fecondano promiscuamente, e questa è la causa del loro sicuro imbastardimento. Le sementi de' cavoli fiori di Malta, e dei cavoli capuccj di Genova debbono la loro riputazione a queste cautele.

F 1 Dom. *XV.* s. Egidio Abate
2 Lun. s. Antonino p. m.
3 Mart. s. Serapia v e m.
4 Merc. s. Rosa di Viterbo
5 Giov. s. Lorenzo Giustiniano
6 Ven. s. Petronio V di Verona
7 Sab. il Patrocinio di M. V.
F 8 *Dom. XVI la Natività di M. V.*
9 Lun. s. Sergio I P.
10 Mart. s. Nicola da Tolentino
11 Merc. s. Emiliano Avog. V. di Verc.
12 Giov. s. Selvino V.
13 Ven. s. Maurilio V.
14 Sab. l'Esaltazione di S. Croce
F 15 *Dom. XVII* il Ss. Nome di Maria
16 Lun. s. Eufemia v. e m.
17 Mart. le Stimmate di s. Francesco
18 Merc. *Temp.* s. Giuseppe da Cop.
19 Giov. ss Gennaro V. e Comp. mm.
20 Ven. *Temp.* s. Eustachio m.
21 Sab. *Temp.* s. Matteo Apostolo
F 22 *Dom. XVIII* il mart. di s. Maurizio
23 Lun. s. Lino P. m.
24 Mart. la Madonna della Mercede
25 Merc. s. Firmino V.
26 Giov. ss. Cipriano e Giustina mm.
27 Ven. ss. Cosma e Damiano f. mm.
28 Sab. s. Wenceslao
F 29 *Dom. XIX* s. Michele Arcangelo
30 Lun. s. Girolamo D. di s. Chiesa

FASI DELLA LUNA

ad ore di Francia

L. N. di Ag. li 5 ad ore 0 min. 25 di sera
P. Q. alli 13 ad ore 8 min. 17 di mattina
L. P. alli 19 ad ore 11 min. 36 di sera
U. Q. alli 27 ad ore 0 min. 1 di mattina

ad ore d' Italia

L. N. li 5 ad ore 17 min. 58
P. Q. alli 13 ad ore 14 min. 3
L. P. alli 19 ad ore 5 min. 31
U. Q. alli 27 ad ore 6 min. 9

In principio di questo mese cade il tempo più proprio per seminare il colsat. Il terreno destinato per il colsat deve essere preparato come quello dell' orto, e devesi innaffiare opportunamente, il modo di seminarlo è lo stesso degli altri semi minuti. La coltivazione di questa pianta non è più da collocarsi tra i progetti agronomici, essa riesce perfettamente ne' nostri terreni, ed i suoi prodotti sono convenienti per ogni maniera *: noi speriamo pertanto di vedere un giorno i

* *Circa il reddito del Colsat vedansi le notizie inserte nel volume secondo de' Commentari Bibliografici state comunicate agli autori dal Marchese d'Albarey ec.*

fertili campi del noſtro Piemonte sgombri dalle noci, alberi di poco vantaggio se ſi conſidera, che occupano, o danneggiano un grande ſito, e producono poi un frutto de' più incerti, da cui si eſtrae un oglio cattivo, cui si può soſtituire facilmente un oglio eccellente, e di facile produzione, come quello di colsat.

Verso la fine del mese, o al principio dell'altro quando le uve non siano ben mature, si comincino le vendemmie. Ne' noſtri paesi si accelera talmente la vendemmia, che non si raccolgono mai le uve mature; ed è queſta una delle principali cagioni, per cui i noſtri vini non riescono così perfetti come i foreſtieri. Le uve sono perfettamente mature quando cominciano a cadere le foglie, e i pampani; il picciuolo prende un color di legno, appaſſisce, e si piega al peso del grappolo, quando i granelli d'uva cadono ad ogni piccola scoſſa, e la polpa in eſſi contenuta è viscida e dolce. Se la ſtagione è piovosa, se soffiano venti sirocchi, ovvero se le uve furono guaſte dalla gragnuola è minor male anticipar la vendemmia, che il ritardarla; imperciocchè il sugo si guaſta invece di perfezionarsi, le uve marciscono prima di maturare perfettamente, ovvero il vino, che ne risulta è soggetto a sorbollire. Se la ſtagione è piovosa non dovreb-

besi vendemmiare di buon mattino essendo la rugiada spesso nociva alla bontà delle uve. In que' paesi, ove per raccogliere tutte le uve ben stagionate cominciasi utilmente dal vendemmiare le più mature serbandole ammucchiate per alcuni giorni, indi le altre, perdesi ordinariamente il frutto di quest' attenzione confondendo le prime con le seconde, perchè allora la fermentazione è disuguale, ed il vino che se ne fa, contiene tuttavia del mosto. Dove le vigne sono lontane avviene anche per l' ordinario, che si comprimono le uve ne' recipienti, ne' quali si portano affinchè occupino meno spazio; il mosto frammischiato ad acini interi, ai vinacciuoli, ai grappoli, si riscalda, e comincia più volte la fermentazione, e più volte la sospende, dal che ne risulta irreparabil danno.

OTTOBRE

1 Mart. s. Remigio Arciv.
2 Merc. ss. Angeli Custodi
3 Giov. s. Candido
4 Ven. s. Francesco d' Assisi
5 Sab. ss. Placido e Comp. mm.
F 6 *Dom. XX* la Madonna del Rosario
7 Lun. s. Marco P. m.
8 Mart. s. Pelagia
9 Merc s. Dionigi Areop.
10 Giov. s. Francesco Borgia
11 Ven. s. Placida v. m.
12 Sab. s Serafino cappuccino
F 13 *Dom XXI* la Mad del B. Rimedio
14 Lun. s. Calisto I P. m.
15 Mart. s. Teresa v.
16 Merc. s. Gallo Ab.
17 Giov. s. Edwige di Merano
18 Ven. s. Luca Evangelista
19 Sab. s. Pietro d' Alcantara
F 20 *Dom. XXII* s. Gio Canzio Polacc.
21 Lun. ss. Orsola e Comp. mm.
22 Mart. s. Maria Salome
23 Merc. s. Severino V.
24 Giov. s. Raffaele Arcangelo
25 Ven. ss. Crispino e Crisp. fr. mm.
26 Sab. B. Bonaventura da Potenza
F 27 *Dom. XXIII* ss. Vinc. e Sabina mm.
28 Lun. ss Simone e Giuda Tadeo Apostoli
29 Mart. s. Onorato V. di Vercelli
30 Merc. s. Saturnino di Cagliari
31 Giov. *Vigilia* s. Arnolfo Ab.

ad ore d' Italia

L. N. di Settembre alli 5 ad ore 4 min. 56 di mattina
P. Q alli 12 ad ore 5 min. 18 di ſera
L. P alli 19 ad ore 9 min. 16 di ſera
U Q. alli 26 ad ore 6 min. 0 di ſera

ad ore d' Italia

L. N. alli 5 ad ore 11 min. 15
P. Q. alli 12 ad ore 23 min. 48
L. P. alli 19 ad ore 15 min. 57
U. Q. alli 26 ad ore 0 min. 51

In principio di queſto meſe ſi ſemina ordinariamente il grano. Il farlo prima ſarebbe però ſommamente vantaggioſo. Le eſatte ſperienze del Sig. Gio. Battiſta Bruno Membro della noſtra R. Società, che abbiamo recato alla pag. 91 del Calendario georgico dell' anno ſcorſo, ſono ſenza dubbio deciſive, e quella pratica merita di eſſere addottata quanto però è compatibile colle molte occupazioni contadineſche che cadono nel precedente meſe di ſettembre. Inoltre debbeſi notare, che è gettare via inutilmente la ſemenza il ſeminare come ſi uſa ordinariamente. La terza parte di ſemenza può baſtare generalmente; le piante allora trovandoſi più diſtanti le une dalle altre vegetano con più di gagliardia, e ſigliano prima

dell' inverno, ed in vece quindi di poche ſpiche ciaſcuna pianta ne produce molte.

La pratica di ammazzare le api per raccogliere il miele comincia ad eſſere riconoſciuta per aſſurda, e perciò noi nuovamente rammentiamo agl' agricoltori, che, per la raccolta del miele, non è neceſſario lo ammazzare quelle così utili beſtiuole, ma che baſta il coſtringerle con fumo, od altrimenti a ſalire nel pezzo di alveare, oſſia *buſſo* ſtaccato dall' inferiore cui è ſoprappoſto. Allorachè la verità comincia a ſvelare i pregiudizj, il momento è più che mai propizio per combatterli, ed altronde vogliono queſti eſſere combattuti a diverſe riprese ſenza ceſſare finattantochè ſieno intieramente annichilati.

E' queſto il tempo della vendemmia, e perciò ſia opportuno il rammentare i principj che vogliònſi addottare per la ſicura riuſcita del vino.

I vini ſono ſempre migliori, e più ſicuri per eſſere conſervati quelli che bolliſcono con grande efferveſcenza, e ſopratutto ſenza interruzione. Le *tine* vogliònſi dunque porre in luogo riparato dal freddo della notte, poichè anche ſe la ſtagione foſſe ancora calda, la ſola diverſità di temperatura che paſſa naturalmente tra il giorno, e la notte, baſta ad

accrefcere, e fcemare alternativamente la fermentazione. E' perciò fommamente utile il metodo di coloro, i quali oltre al porre le loro tine in luogo riparato dall' aria, le coprono ancora con una tela od altrimenti.

Allorchè la fermentazione è ceffata, e che perciò il mofto avrà ceffato di bollire, vuolfi allora verfare nelle botti, altrimenti ritardando quefta operazione comincia la fermentazione acetofa, ed il vino diventa acido. Il fegno che la fermentazione vinofa è compita, è la difcefa delle feccie ful fondo della tina, le quali prime erano ftate dalla fermentazione follevate in alto.

Nello fvinare, e nello imbottare del vino voglionfi avere quefte attenzioni. Un giorno prima dello fvinare vuolfi lafciare il tutto in perfetta quiete, e non deprimere le vinaccie, altrimenti s' intorbida il vino, ed allora è foggetto a bollire nelle botti. Travafando poi il vino dalle tine nelle botti debbefi difendere per quanto è poffibile dall' aria, acciò perda di fua forza la minor quantità. Ottimo è il metodo di travafarlo colla tromba di cuojo, la quale ferve inoltre a feparare la parte di vino più limpida, da quella inferiore tuttora più torbida.

Circa alle cantine l' attenzione principale che debbefi avere è quella che già

abbiamo notato l' anno scorso, vale a dire, che non sieno soverchiamente fredde, acciò il vino non cessi tutt' ad un tratto di fermentare, ma bensì continui in una fermentazione debole, ed insensibile che vieppiù lo perfezioni.

Nell' orto occorrono principalmente i seguenti lavori. Si debbono nettare dalle erbe gli spinacci, altrimenti marciscono. Il tempo essendo secco si rincalzano i sedani, ed i cardi; ciò fare in tempo umido, o piovoso li farebbe sicuramente marcire. Si tagliano i fusti degli sparagi che cominciano ad ingiallire. Si rincalzano le indivie, acciò divengano bianche; e si piantano lattughe vicino a mura, palizzate, o siepi, acciò sieno quindi difese dal freddo nell' inverno. Si rincalzano i broccoli affinchè meno sieno soggetti a soffrire del gelo, avvertendo però di non gettar terra nell' occhio delle piante. Questa negligenza le fa ordinariamente marcire.

NOVEMBRE

✠	1	Ven *la Solenn. di tutti i Santi*
	2	Sab. la comm. de' Fed. Def.
F	3	*Dom. XXIV* il B. Gio. Gromi
	4	Lun. s. Carlo Borromeo
	5	Mart. ss. Zaccaria ed Elisabetta
	6	Merc. s Leonardo
	7	Giov. s. Fiorenzo V. d'Argentina
	8	Ven. Ss 4 Coronati fr. mm.
	9	Sab s. Teodoro soldato
F	10	*Dom. XXV* s Andrea Avellino
	11	Lun s. Martino V. di Tours
	12	Mart. s. Diego Min. Off.
	13	Merc. s. Uomobuono
	14	Giov. s Venerando m.
	15	Ven. s Gertrude v. Benedettina
	16	Sab. s. Aniano d' Asti
F	17	*Dom. XXVI* s Gregorio Taum.
	18	Lun. la Dedicaz. in Roma della Basilica de' ss Pietro e Paolo
	19	Mart. s. Elisabetta Reg. d'Ungheria
	20	Merc. s. Felice di Valois
	21	Giov. la Presentaz. di M. V.
	22	Ven. s. Cecilia v. e m.
	23	Sab. s Felicita ved. e m.
F	24	*Dom. XXVII* s. Gio. della Croce
	25	Lun. s. Caterina v. e m.
	26	Mart s. Delfina ved.
	27	Merc B. Margarita di Savoja
	28	Giov. s. Gregorio III Papa
	29	Ven s. Illuminata v.
	30	Sab. s. Andrea Apostolo

negligenza della più parte de' contadini va sino all'estremo, cioè sino al punto di non fare distinzione tra i diversi semi delle erbe. I contadini però non hanno colpa di questa trascuratezza. Il loro utile non è in ragione del maggiore, e migliore prodotto del campo, o del prato, ma dipende unicamente dall'umanità del possessore del fondo. A questi dunque s'aspetta l'essere attento a' suoi interessi, e di mettere anche il semplice coltivatore a parte dei vantaggi, che da queste attenzioni può sicuramente ritrarre*.

E' questa la stagione, in cui si potano le viti, e generalmente ogni sorta di piante. Facciasi pertanto attenzione a' seguenti principj.

I giorni, in cui spira scilocco, purchè la terra non sia soverchiamente umida, sono i più proprj a questo oggetto. Le viti debbonsi tagliare corte se la vendemmia fu abbondante, si debbono lasciare un po' più lunghe se fu scarsa. Tutto nella natura è sottoposto ad alternazioni costanti. Dopo un anno di ab-

---

* *Quali sieno le migliori erbe de' nostri prati vedilo nella memoria del ch. Professore Giulio Segretaro della nostra R. Società inserta nel Vol. 3 degli atti della medesima.*

bondanza ne succede ordinariamente uno sterile, o mediocre. Su questi principj è appoggiata la massima sovradetta riguardo alla potazione delle viti. Le viti novelle, cui furono lasciati uno, o due occhi sopra terra allorchè furono piantate, non debbonsi più toccare per tre anni. L' utilità di questa massima è pienamente consermata dalla sperienza, e nissuno ha diritto di metterla in dubbio, se prima non provò il contrario con espeperienze comparative. I moltiplici rami servono all' aumentazione del tronco principale, ed il coltivatore è ampiamente ricompensato del tempo, in cui la vite non portò frutto, dalla quadrupla grossezza, che la vite avrà in questo intervallo acquistata, e che venendo quindi potata darà un prodotto molto maggiore in un anno solo, che non in tre venendo tutto giorno tagliata, e molestata secondo la pratica usuale.

Il tempo più opportuno allo scoronamento de' gelsi è il presente mese, la molto maggior lunghezza delle vermene, che gettano alla primavera allorchè sono queste piante scoronate in questa stagione può senza dubbio compensare qualunque altro vantaggio, che risulti dallo scoronamento fatto in primavera, ovvero nella state. La vegetazione prospera della pianta vuol essere anteposta ad una

miserabile raccolta di foglie, che si ottiene l' anno d'appresso scoronandoli nella state.

In questo mese si raccolgono tutti i frutti d'inverno; si spiantano le patate, *topinambou ec.* Si mettono in cantine dentro mucchi di sabbia, noci, mandorle, castagne. L'umido della sabbia, e la temperatura delle cantine svolgerà il loro germi, ed essendo quindi seminate nella primavera, avvertendo di non guastarle, nasceranno presto, e non saranno mangiate da sorci, talpe ec. Questo mese è ordinariamente piovoso, e vuolsi perciò dare scolo alle acque stagnanti ne'campi con grave danno de' seminati. Si solca profondamente il terreno dell' orto, affinchè venga quindi ben penetrato dal gelo. Tagliando i carcioffi si debbe ammucchiare terra sopra alle loro piante, affinchè siano difese dal gelo, e non periscano.

DICEMBRE

F 1 *Dom. I d' Avvento* s. Evasio V.
2 Lun. s. Bibiana v. e m.
3 Mart. s. Francesco Saverio
4 Merc. *Digiuno* s. Barbara
5 Giov. s. Dalmazio
6 Ven. *Digiuno* s. Nicolò di Bari V.
7 Sab. s. Ambrogio Arciv. di Milano
F 8 *Dom. II la Concezione di M. V.*
9 Lun. s. Siro pr. V. di Pavia
10 Mart. la Transl. della S. Casa di Lor.
11 Merc. *Digiuno* s. Damaso I Papa
12 Giov. s. Valerico Abate
13 Ven. *Digiuno* s. Lucia v. e m.
14 Sab. s. Spiridione V.
F 15 *Dom. III.* s. Fortunato m.
16 Lun. s. Albina v. e m.
17 Mart. s. Olimpia ved.
18 Merc. *Temp.* ss. Quintino e C. mm.
19 Giov. il B. Gugl. Fen. di Gar.
20 Ven. *Temp.* il B. Bonif. V. d'Aosta
21 Sab. *Temp.* s. Tommaso Apostolo
F 22 *Dom. IV* s. Zenone soldato
23 Lun. s. Vittoria v. e m.
24 Mart. *Vigilia* s. Tarsilla v.
✠ 25 Merc. *la Natività di N. S. G. C.*
✠ 26 Giov. *s. Stefano Protom.*
27 Ven. s. Gioanni Evangelista
28 Sab. Ss. Innocenti mm.
F 29 *Dom.* s. Tommaso Arc. di Cant. m.
30 Lun. s. Giocondo V. d' Aosta
31 Mart. s. Silvestro I Papa.

ad ore di Francia

L. N. di Novembre alli 3 ad ore 11 min. 7 di mattina
P. Q. alli 10 ad ore 8 min. 52 di mattina
L. P. alli 17 ad ore 11 min. 20 di mattina
U. Q. alli 25 ad ore 1 min. 3 di sera

ad ore d' Italia

L. N. alli 3 ad ore 18 min. 44
P. Q. alli 10 ad ore 16 min. 33
L. P. alli 17 ad ore 19 min. 2
U. Q. alli 25 ad ore 20 min. 45

In questo mese quando per le pioggie continue, o per i forri geli non si può fare alcun lavoro in campagna, si possono occupare gli agricoltori preparando le pertiche per i pergolati, i pali per le vigne, raggiustando le siepi ec. Si debbe anche avere l' occhio attento, affinchè le stalle siano ben difese dal freddo, e che le bestie non sieno abbeverate con acque gelate, o soverchiamente fredde.

Tagliando i boschi si debbono riservare le piante di bella crescivta, e buone da costruzione come quercie, olmi ec. Quante volte non abbiamo visto piante bellissime, e che dopo alcuni anni avrebbero dato un grande prodotto di ghiande, castagne, e simili, essere scioccamente tagliate, per il solo motivo che tutto quel

bosco era stato destinato al taglio. Havvi un punto di cresciuta, e di maturità relativo a ciascuna pianta, in cui è giunta alla sua massima perfezione: questo è il tempo di tagliarla col più grande utile; altrimenti ciò facendo allorchè è ancora immatura, e giovine si sacrifica ad un piccolo guadagno presente, uno molto maggiore che potrebbe facilmente ritrarsi dopo qualche anno.

Gli alberi fruttiferi essendo ovunque un soggetto importantissimo, cade qui in acconcio il riferire una osservazione del Sig. di Poederlé. Dice egli dunque: === Io feci l' osservazione nel tempo del memorabile freddo degl' anni 1788-89, che quegl' alberi, in cui il succhio va ritirandosi lentamente, sono più degl' altri affetti dal gelo fino al morirne, mentrecchè molti altri resistettero senza alcun loro danno per essere stati trapiantati avanti l' inverno; perchè per essere così trapiantati il loro succhio s' era graduatamente ritirato per virtù degl' antecedenti minori freddi, ondecchè non ne restava nell' albero più tanto da danneggiarlo al sopraggiungere del crudo gelone che lo rapprese. Un giardiniere di mia conoscenza conservò le sue pesche, *persici*, alberi di molto succhio, e lor fece portare frutti non altrimenti che dopo un ordinario inverno col solo mezzo di le-

var la terra dal disſopra dei loro ceppi, toſtochè ſentiva farſi grande il freddo, e di ſparger neve, o minuzzoli di ghiaccio ſulle radici. In queſto modo il ſucchio era forzato a ritirarſi, e non poteva più montare: così queſte peſche generarono di molti frutti, mentre altri giardinieri ebbero le loro mutilate, e sfruttate. Altri poi per preſervare gli alberi dal gelo conſigliano di sfrondargli primachè le foglie cadano da loro ſteſſe, e sfrondargli appoco appoco, e in più giorni; perchè dicono che in queſta maniera ſi poſſono conſervare alberi de' più dilicati, eſſendo che il loro ſucchio diventa avanti l' inverno più oleoſo, ed in conſeguenza meno atto a congelarſi, e meno abbondante.

A norma del rapportato ſquarcio del Sig. di Poederle potrà ciaſcun agronomo vedere apertamente quanto convenga di fare in queſto meſe per preſervare gli alberi dal freddo.

Queſto è il tempo di letamare l'orto, ove ſono que' generi che colgonſi in Primavera. Si ſeminano lattuche, radiche, carote, ec in brode calde, e vicine a' muri, o ſiepi per averne raccolte primaticcie.

Segue la Riduzione alle misure, e pesi di Torino, delle misure, e pesi usati nelle provincie di Alessandria, Novara, Tortona, Ivrea, Vercelli, e Biella.

PROVINCIA D' ALESSANDRIA.

La provincia, e territorio d' Alessandria, in cui si praticava di misurare i terreni a moggia con il trabucco Alessandrino, da anni trenta circa a questa parte, cioè dopo la misura generale del censimento, seguendo le regole dal medesimo prescritte usa adesso per lo più di misurare a giornata Piemontese, ciascuna delle quali è composta di cento tavole superficiali.

La città di Valenza, e le terre di Bassignana, Peceto, Rivarone, e Pietra Marazzi quantunque dipendenti dalla medesima provincia praticano di misurare i loro terreni a moggia servendosi del trabucco Alessandrino, oppure a pertiche servendosi del trabucco Pavese.

Il trabucco Alessandrino per la misura de' terreni a moggia sta al trabucco di Piemonte come 89 : 96, vale a dire uguaglia ad oncie 66 : 9 del trabucco di Piemonte, e per conseguenza il piede Alessandrino o sia la sesta parte del trabucco è uguale ad oncie 11. 1. 6 Piemontesi.

Il trabucco Pavese poi sta a quello di Piemonte come 11 : 12 o sia è uguale ad oncie 66. di Piemonte, ed il di lui piede uguale ad oncie undeci.

Si distinguono due moggia, di cui uno è denominato grosso, e l' altro piccolo. Il moggia grosso è praticato al di là della Bormida, consta di otto stara, lo stara di dieci tavole, e la tavola di quattro trabucchi Alessandrini, così che il moggia grosso equivalente a 144 tavole Alessandrine comprende tavole 123. 9. 2. 3. di Piemonte.

Il moggia piccolo usato al di qua della Bormida è altresì composto di otto stara, ma lo stara di sole dodeci tavole, in modo che il moggia piccolo Alessandrino composto di tavole 96 equivale a tavole Piemontesi 82. 6. 1. 6.

La pertica Pavese, misura usata nella città di Valenza, e nelle terre di Bassignana, Rivarone, Peceto, e Pietra Marazzi, ne' contratti di vendita, permute, ed affitti, nella ricognizione de' terreni in confronto degli antichi catastri, è composta di tavole 24 del trabucco Pavese, e la tavola di quattro trabucchi così che una giornata di Piemonte equivale a pertiche 4. 22. 9. 11. 9. 8.

La misura di bracciatura praticata in commercio, la quale generalmente si osserva in tutta la provincia è distinta in

due; una è detta braccio lungo, e serve per le stoffe di lana, panni, tele. Questi è uguale ad oncie 15 9/16 Piemontesi, o sia è l' ottava parte più lungo del *raso* di Piemonte.

L' altra è detta braccio corto, e si usa nelle stoffe di seta, nastri, camelotti, e simili, ed uguaglia oncie 12 3/8 Piemontesi, o sia sarebbe l' ottava parte più corto del raso di Piemonte.

Il grano, la meliga, e qualunque altro genere asciutto si misura a salme, ed a sacchi. La salma è composta di dodeci stara, ed il sacco di otto stara. Lo stara contiene 220 oncie cube di Piemonte, e si divide in sedeci coppi. Il riso però si vende ordinariamente a sacchi, i quali si considerano di dodeci rubbi di peso Alessandrino.

La brenta, che si usa in Alessandria per la misura de' vini, e degli altri liquidi è computata di 784 oncie cube di Piemonte; essa si divide in 34 pinte, di cui ciascuna è considerata di libbre 5. 5 peso Alessandrino. Sarebbe presso che impossibile di stabilire a questo riguardo quale sia la brenta più comune nella provincia di Alessandria, giacchè nelle diverse terre della medesima diverse quasi tutte sono le pratiche: generalmente però le terre confinanti col Monferrato si servono della misura del Monferrato; quelle

che confinano col Tortonese, usano la brenta di Tortona, e così delle altre.

Li pesi usati nella vendita de'comestibili, e degli altri generi di mercanzia sono la libbra, ed il rubbo. Il rubbo è composto di 25 libbre, la libbra d' oncie dodeci Il rubbo d' Alessandria equivale a libbre 21. 3. 10. 5 di Piemonte, la libbra d' Alessandria ad oncie 10. 5. 5. di Piemonte, e l' oncia d' Alessandria a denari 20. 10. 5/12 di Piemonte.

Viceversa il rubbo di Piemonte è uguale a rubbi 1. 4. 4. 6. 4. d'Alessandria, e la libbra di Piemonte a libbre 1. 2. 2. 4. d' Alessandria, e l' oncia di Piemonte uguale ad oncie 1. 4. 4. d' Alessandria.

Varie terre, che confinano col Genovese fanno uso del peso di Genova; la differenza che passa fra questi due pesi è piccolissima, giacchè rubbi 1. 0. 3. 3/4 d' Alessandria formano il rubbo di Genova, cioè che stabilisce la differenza dell' uno, ed un quarto per cento.

Le ora riferite misure sono generalmente uguali in tutta la provincia d'Alessandria alla riserva della misura delle granaglie, la quale nella città di Valenza, nelle terre di Bassignana, Rivarone, Peceto, Pietra Marazzi, e nella Lumellina è regolata in modo che sacchi otto di sei stara caduno corrispondono a cinque salme della misura d' Alessandria.

Provincia di Novara

La misura lineale, che si pratica in Novara, e nella provincia è pure denominata trabucco, diviso in sei piedi, di cui ciascuno è composto di oncie dodeci, ec. Il trabucco Novarese sta a quello di Piemonte come 11 : 12, vale a dire è uguale ad oncie 66 Piemontesi. Nella misura de' terreni si fa uso della pertica, la quale comprende 24 tavole, e la tavola quattro trabucchi superficiali. Dalla notata relazione di un piede all' altro resta facile a comprendere che la pertica Novarese equivale a tavole venti, e piedi due di Piemonte, e che il moggia Novarese, composto di quattro pertiche è uguale a tavole ottanta, e piedi otto di Piemonte.

In Novara, e nella Provincia si fa uso di due diversi pesi, di cui uno è denominato libbra grossa, e l' altro libbra piccola. La libbra grossa, di cui si fa uso nella vendita della carne, pane, burro, frutta, e simili è composta di oncie 28. La libbra piccola, che serve per la vendita de' pesci di mare è di sole oncie 12. Cento libbre grosse di Novara equivagliono a 208 libbre, ed oncie tre di Piemonte, e similmente cento libbre piccole di Novara corrispondono a 89. 3. libbre Piemontesi.

Tre ſono le miſure di bracciatura, che ſi uſano in commercio; il raſo, il braccio lungo, ed il braccio corto. Il raſo è uguale al Piemonteſe, e ſerve per le ſtoffe di cottone, ed ogni ſorta di naſtri. Il braccio lungo è deſtinato per tutte le ſtoffe di panno, e tela, ed è regolato in modo, che cento braccia lunghe di Novara fanno 111 1/2 raſi di Piemonte. Il braccio corto, che ſerve per ogni ſtoffa di ſeta è regolato che cento di queſte braccia equivagliono a 89 1/4 raſi di Piemonte.

Il grano, e le materie asciutte ſono miſurate a ſacchi, il quale ſi divide in cinque emine. Il rapporto del ſacco di Novara a quello di Piemonte di 5 emine è come 21 : 19, o ſia 21 ſacchi di Novara fanno ſolamente 19 di Piemonte.

Il vino, ed altre materie liquide ſi miſurano a brenta, la quale è compoſta di quattro emine, di cui ciaſcuna ſi divide in 18 boccali. Il rapporto della brenta di Novara alla brenta di Piemonte è come 7 : 6.

Provincia di Tortona.

Le miſure, cha già ſi praticavano per i terreni nella città e provincia di Tortona erano a pertiche Tortoneſi, e ciaſcuna pertica era compoſta di tavole 24, e la tavola di quattro trabucchi.

Il trabucco Tortonese è diviso in sei piedi, ed il piede in oncie 12. Oncie 72 del trabucco Tortonese fanno oncie 66, 7, 8 Piemontesi.

Dal 1722 in poi s'è fatta la misura generale di tutta questa provincia col trabucco Milanese, ed a pertiche Milanesi. Tanto il trabucco Milanese, che la pertica sono divisi come il Tortonese, ed oncie 72 Milanesi corrispondono ad oncie 60, 10, 9 Piemontesi.

La misura de' fieni non ha alcun divisore fisso. I misuratori sogliono rilevarne il cubo della tepata, quindi ne fanno tagliar due, o tre quadretti da cima a fondo col misurare il cubo del vacuo, ed il ricavato da detto cubo lo fan pesare, e con questa proporzione ne deducono il total peso di detta tepata.

Il cubo della legna è un paralellepipedo di lunghezza piedi sette Tortonesi, di larghezza piedi due, ed oncie sei, e di altezza piedi tre, facenti in tutto oncie cube 90720.

Il grano, melica, ed altri comestibili è un cubo d' oncie 277 1/3 Piemontesi detto lo stajo, ossia emina. Il sacco è composto di staja sei, e lo stajo di sedeci capelli.

La brenta del vino è un cubo d' oncie 1081 1/3 Piemontesi. Detta brenta si divide in pinte 48 Tortonesi, e pesa rubbi dieci Tortonesi.

Libbre cento Piemontesi fanno libbre 113 3/4 Tortonesi.

Tutti gli altri comestibili, cioè riso, olio, ec. si vendono a peso Tortonese.

Le misure delle fabbriche, cioè muri, volte, sterniti, solari, coperti, sotterranei ec. d' ogni genere si misurano a braccio Tortonese comunemente detto a quadretto superficiale per le misure superficiali, e per le misure cube a quadretto cubo. Il braccio Tortonese è composto d' oncie 16 corrispondenti ad oncie 14 5/6 Piemontesi.

La calce si vende a moggia, ed il moggia è di peso Tortonese rubbi sedeci.

Le misure che si praticano in commercio sono due; cioè braccio lungo, e braccio corto.

Le stoffe di lana, e tele in genere si vendono a braccio lungo di lunghezza oncie 15 2/3 Piemontesi.

Le stoffe di seta garze si vendono a braccio corto di lunghezza oncie 12 1/4 circa Piemontesi.

I comestibili a peso Tortonese, come pure il simile si pratica per gli altri generi d' ogni specie nel commercio.

Il peso usuale degli Speziali è quello stesso che si costuma in altri luoghi.

I fondichieri vendono le droghe a peso Tortonese.

Tutte le sovra descritte misure, e pesi sono uniformi in tutta la provincia.

1 Le misure, che si praticano per i terreni sono in tutto, e per tutto colle divisioni simili a quelle Torinesi.

2 Li fieni si misurano a tese in varj luoghi di questa provincia, e la tesa è simile a quella, che si pratica nel Piemonte, ed in altri luoghi, si comprano, e si vendono a peso cioè a rubbi.

3 La legna si misura a tesa, cioè di altezza, e lunghezza oncie 40, e di lunghezza essa legna oncie 24 del piede liprando.

4 La brenta del vino è di capacità simile a quella Torinese, però la carra in questa città, e provincia è di otto brente.

5 La misura, di cui si vagliono per il grano, meliga, fagiuoli, ed altri generi asciutti si è la suddetta emina, la quale però quivi dividono in 16 coppi; e la canapa si compra, e si vende a rubbi.

6 Le misure di muri si praticano allo stile camerale, cioè d' oncie dieci, più o meno secondo lo spessore.

7 Li pozzi tanto d' acqua viva, che quelli detti morti si praticano misurare a tese ad ogni oncie quaranta d' altezza, senza aver alcun riguardo al diametro, e nel contrattare si regolano nel prezzo.

8 La misura di bracciatura, ossia raso è simile a quello di Torino in tutte le

manifatture de' tessitori da tela, sempiterne, fazzoletti, e simili.

9. Il peso è simile a quello di Torino, e se ne servono per vendere, ed accomprare li commestibili, e qualunque altra sorte di mercanzie.

Provincia di Vercelli

Prima di passare al dettaglio de' diversi oggetti, deesi premettere, che in tutta la Provincia Vercellese, si usa una sola misura, ed un sol peso, l'uno, e l'altro sono perfettamente uniformi a quelle di Torino.

Primo. Li terreni si misurano col trabucco subdiviso in sei piedi liprandi, di oncie 12 caduno, e si dividono in giornate, tavole, piedi, oncie ec.

La giornata è una superficie di terreno di 400 trabucchi quadrati. La tavola, è una parte di detta giornata di 4 trab. quadrati; onde ogni giornata è composta di cento tavole, e 12 piedi in lunghezza, ossia trabucchi 2, ed uno in larghezza formano la tavola, e successivamente delli punti, ed oncie.

Secondo. Li fieni si misurano a tese con una misura di lunghezza oncie 40 di quelle medesime del trabucco, onde la tesa è un cubo quadrilatero rettangolo d'oncie 40.

Terzo. La legna si misura a spasso. Questo egli è un cubo quadrato d' oncie 28, sempre delle medesime oncie del trabucco.

Quarto. Le misure tanto per il grano, quanto per tutti gli altri generi sono le medesime, e si commerciano ad un tanto per sacco, questo è diviso in emine 6, ogni emina in 16 coppi, ed ogni coppo si subdivide in quattro parti, che chiamansi quarti del coppo, ed il coppo è di eguale capacità, che quello di Torino.

Quinto. Il vino si misura a brente, la brenta è un vaso, che contiene seicento vint'otto oncie cubiche, ogni oncia è un dado quadrato, li di cui lati siano un oncia del trabucco per ogni verso. Detta brenta è subdivisa in pinte 36., la quale si subdivide ec, ed il peso del liquido contenuto nella brenta, qualora sii acqua semplice, sarà di rub. 5., e lib. 6.

Sesto. La canape si pesa a rub, lib., ed onc., e tanto il rubbo quanto la libbra è eguale a quello di Torino.

Settimo. Due sono le denominazioni, che si usano nelle misure de' muri, la prima ella è eguale a quella di Torino, e dicesi Regia, e l' altra Camerale, e sì nell' una, che nell' altra si usa il medesimo già detto trabucco, e si calcolano le muraglie dello spessore d' oncie 10 per ogni trabucco. Non è però lo stesso ri-

spetto alli volti, e diffalco delle aperture riguardo alla misura Camerale, ciò dipende però dai diversi patti.

Ottavo. Rispetto alle mesure de'Pozzi si pratica la medesima riguardo ai fieni, che si è la tesa.

Nono. La calce si contratta ad un tanto per ogni rubbo di peso netto.

Decimo. La sabbia si conviene ad un tanto per carretta detta del campione, ed è uniforme a quella di Torino.

Decimoprimo. Le pietre si misurano, e si pattuiscono ad un tanto per carra; il carro è di rubbi 60, in guisa che un solido di lunghezza oncie 18, larghezza, ed altezza oncie 12 forma il carro, che si è d'oncie cubiche 2592.

Decimosecondo. Non si usa altra braciatura, tanto per i drappi, quanto per le tele, e stoffe di seta, se non se quella misura detta il raso, e questo si è una misura di lunghezza oncie 14.

Decimoterzo. Per tutti li commestibili, e per tutte le altre specie cadenti sotto il peso, come sarebbero le castagne, la canape, diversi erbaggi si fa uso dello stesso peso di Torino, che si è il rubbo, lib. ec.

Decimoquarto. Rispetto alle mercanzie soggette alle Regie dogane riguardo al peso, e per il loro trasporto, e con-

dotta si osserva il medesimo peso del rubbo lib. ec.

Decimoquinto. I pesi usati dagli Speziali, e Fondachieri è minore del sinqui detto, essendovi la differenza dal 5 al 6, voglio dire, che oncie 12 del peso generale dan 10 di quello de' Speziali circa, è però sicuro essere uniforme a quello praticato in Torino.

Decimosesto. E finalmente tutte le subdivisate misure sono generalmente usate in tutta la Provincia Vercellese ad esclusione di alcune poche terre state separate dal Monferrato, che sono ancora di quella Diocesi, nelle quali (non so, se abusivamente o come) praticano alcuni pesi, e misure del Monferrato.

Provincia di Biella

1. Si pratica nella Provincia Biellese per la misura de' terreni la tavola composta di 4 trab. quadrati, uguale alla tavola del Piemonte, e divisa in 12 piedi, ogni piede in 12 oncie. Dodeci tavole compongono lo stajo, otto staja la giornata in commercio.

2. Per i fieni si usa o la tesa cuba, ovvero il piede manuale cubo, 20 piedi simili di fieno ben calcato, ed unito compongono il fascio in commercio di rubbi sette. Piedi 125 suddetti formano

la tesa. Si divide questa in parti cinque detti piedi di tesa, ogni piede in 12 oncie. Il piede manuale suddetto si divide in otto oncie ec.

3. Per la legna si usa la tesa quadrata non essendovi regola prefissa per la solidità della medesima, usandosi di far la legna lunga onc. 20, 24, 25, e 30.

4. Per misurar il grano s'usa l'emina di capacità d'oncie cube 293 1. 6. Si divide in 16 coppi, cadun coppo nella sua metà e nel quarto. Emine sei suddette compongono il sacco.

5. Per il vino vi è la brenta capace d'once cube 622 divisa in 36 pinte, ogni pinta in due boccali, ed il boccale in due quartini. Due brente suddette compongono la soma, quattro some la botte, volgarmente bottale.

6. Gli altri generi o sono soggetti alle suddette misure, o si contrattano al peso.

7. Per misurar i muri delle fabbriche ragguardevoli si tiene lo stile della città di Torino a trab. quadrati regolandone la grossezza alle oncie 10. Nelle altre fabbriche si usa di convenire a tanto il trab quadrato d'una determinata grossezza.

8 Per i pozzi la tesa cilindrica di profondità once 40 e di diametro once 24.

9. Le pietre si contrattano a tese cube.

10. La sabbia ad emine.

11. La calce a rubbi.

12. Tutte le manifatture del Biellese, mercanti ec. si servono nelle compere, e vendite dei drappi, tele, e simili del raso di Torino di lunghezza onc. 14 del piede liprando.

13 e 14. Il peso sì de' commestibili, che di tutte le altre specie di mercanzie è il rubbo diviso in 25 libbre, ogni libbra in 12 once uguali a quelle del Piemonte.

15. I pesi de' Speziali sono composti di grani, scrupoli, ottavi, ed once. Grani 20 fanno uno scrupolo, tre scrupoli, cioè grani 60 un ottavo, otto ottavi l'oncia. Il peso de' Fondachieri consta d'ottavi due di più, e ciò generalmente in tutta la Provincia.

16. Tutte le misure, e pesi suddette si praticano in generale in tutta la Provincia alla riserva della brenta, che in alcuni luoghi contiene soltanto once cube 612 invece di 622.

Descrizione di uno scandaglio portatile di ragguaglio per la misura de' grani.

Il Sig. Perino Architetto Idraulico ha proposto uno scandaglio portatile di ragguaglio per la misura de' grani, il quale potendo riuscire di utilità grande non solo pe' commercianti de' grani, ma ancora per qualunque persona è capo di famiglia, che abbia a comprar grano; però si crede, che si leggerà assai con soddisfazione descritta questa macchinetta.

Consiste questa macchinetta in un piccolo scandaglio formato da una coppa della capacità della centonovantaduesima parte dello stajo, volgarmente emina: e della sua leva, denominata dagli artefici *pianca*, graduata da due parti, col suo Romano, ossia contrapeso mobile, marcante il giusto peso di ciò che verrà nella controppossta coppa esposto ad esame.

La pianca è regolata a marcare quattro oncie effettive del peso di Piemonte da una parte, le quali sono divise ne' loro spezzati d' ottavi, ed ogni ottavo ne' suoi spezzati di dinari: e con ciò da questa parte distingue fino li 12 grani.

Nella parte controppossta è regolata la stessa pianca a marcare sessantaquattro libbre di rappresentazione ed ogni libbra si è divisa in 4 oncie, e così la gra-

duazione da questa parte distingue il peso di rappresentazione fino alle oncie quattro, divisione ben sufficiente a dare, colla precisione desiderabile, il quantitativo del peso, che si ricerca, e con questo mezzo si è portata la graduazione a quel segno, che nelle divisioni le libbre, e le oncie di rappresentazione si corrispondono colle oncie, ottavi, dinari, e mezzi dinari, delle oncie effettive.

Questa doppia divisione di oncie effettive, e di libbre di rappresentazione si è posta affine di dimostrare, che la centonovantaduesima parte dell' emina di qualunque de' grani, di cui se ne rade il colmo, e per cui solo servir può questo scandaglio, non può oltrepassare il peso stabilito d' oncie quattro, anzi resterà sempre minore E di fatti prendendo per esempio il grano della maggior bontà, che sia del peso di due rubbi, o siano cinquanta libbre, la sua centonovantaduesima parte sarà d' oncie tre e d' un ottavo: a questa divisione vi corrisponde appunto, nella graduazione della pianca, la marca dei due rubbi, ossiano libbre 50, cosicchè la rappresentazione delle libbre resta accertata e sicura; e chiunque, senza bisogno di calcoli, nè altro incomodo conosce immediatamente con questo scandaglio il giusto peso d'ogni emina dei summentovati grani

Il modo di servirsi di questo scandaglio il più sicuro, come provò il Signor Perino su diverse qualità di grani, egli si è di prendere il grano, di cui si desidera conoscerne il peso, con la mano, e di lasciarlo cadere insensibilmente nella coppa dello scandaglio, insino a che formi il colmo, e colla rasiera, detta volgarmente *randa*, si rade detto colmo, e quindi si pesa; e quante libbre, ed oncie sarà questa misura sulla graduazione delle libbre di rappresentazione, altrettante saranno le libbre effettive dell'emina dello stesso grano. Molte sono le utilità che vengono a ritrarre dalla invenzione di questo scandaglio specialmente quelli che sono nella necessità di formar magazzeni; possono essi col mezzo dello scandaglio conoscere il giusto peso di tutte le qualità dei grani, che si avrebbe intenzione di magazzenare e preferir sempre quelli di maggior peso, perchè sono di maggior bontà, e più facili, e sicuri a conservarsi; e ciò dalle mostre, che loro si presenteranno, come è di costume, le quali sono sempre di volume piucchè sufficiente a compiere la misura della coppa per saperne il peso.

Possono essi conoscere dalla ritenzione delle mostre se alla condotta dei grani convenuti siasi commesso frode od inganno, potendo con tutta facilità pesarli al-

tra volta, e dal peso risulterà incontrastabilmente se siano seguiti cambiamenti, o misture con frode, e risulterà pure se con inganno si siano ùmiditi, come suol succedere il più delle volte, nelle condotte, dai condottieri stessi, o con lasciarli a bella posta in siti umidi.

Possono pur essi conoscere con questo stesso peso se nelle misure sia seguita malizia, bastando che si pesi un qualche sacco, e si esamini se corrisponda al peso dello scandaglio, e con tal prova si ha sicuro il riscontro della giustezza della misura. Tutti questi vantaggi sono di una natura tale, che portano per necessaria conseguenza avanzi rispettabili, poichè supponendo che con questo peso si venga ad ottenere di sceglier solo, fra diverse mostre di grano, che l' occhio, la mano, e la pratica è impossibile che possano distinguere, quel grano, che pesi una libbra più dell' altro, sul numero delle migliaja d' emine, che deve acquistarne un magazzeno grosso, ciascun vede qual utilità grande si viene ad ottenere.

Mezzi di migliorare le siepi, del sig. A. V.

Il desío di custodire i prodotti del terreno dalle mani rapaci, e dai denti e piedi infesti delle bestie fece in ogni tempo cercare il modo di separare i proprj terreni dagli altrui, e muri di varie qualità, e fosse, e siepi di vario genere si adoperarono per conseguire l' intento. Certamente le circostanze del clima, e della posizione relativa del podere possono indurre a scegliere uno piuttosto che alcun altro dei ripari messi in opera con vantaggio; ma non essendo per ora mio scopo l' indicare quali convengano ai diversi siti, mi restringerò a parlare delle siepi. Sebbene alcuni le dicano nocive per invitare gli uccelli granivori nei campi cinti, per essere il nido, e ricovero di molti insetti divoratori delle biade, per privare una parte di terreno dei benefici raggi solari, per occupare un terreno, che potrebbe fruttare maggiormente, e per altre simili ragioni; tuttavia l' esperienza ci dimostra, che molti le amano, e se la spesa necessaria per la loro formazione molti non ne trattenesse, tanto più per l'uso dei brevi affittamenti, di gran lunga maggiore sarebbe il numero dei poderi cinti di siepe. Ma le siepi che vi sono, arrecano veramente un' utilità ragguardevole? Vor-

rei pure poter tal cosa affermare, ma le osservazioni fatte passeggiando per le campagne di buona parte dei nostri Stati mel vietano. Proporrò adunque quei mezzi, che per esperienze fatte col sig. Gioanni Battista Bruno membro di questa R. Società, e per altre mi sembrano i più acconci a migliorare le nostre siepi, credendo inutil cosa il trattenermi a combattere le ragioni, che contro l'uso delle medesime si sogliono addurre Le siepi, che difendono i nostri poderi sono per lo più di bozzoli, e spine, ed alcune si vedono, in cui altri arboscelli, e cespuglj di sambuco sono frammisti alle spine. Queste ordinariamente offrono liberi passaggi di quando in quando, e le altre sono ampie oltre il dovere, ed i loro germoglj infestano il terreno laterale. Se di troppo rincrescimento non riuscisse, ottima cosa sarebbe lo sradicare le une, e le altre per sostituirvi siepi fruttifere, o di maggior reddito almeno, riducendosi il prodotto di quelle a pochi fascj di legna di pochissimo valore; ma il tempo e la spesa, che si richiede allo stabilimento di una siepe utile può rattenere molti dall'abbracciare un tal partito; perciò ad evitare il troppo ampliamento delle siepi di bozzoli e spine conviene ogni anno smuovere il terreno del campo o della vigna alla pro-

fondità di mezzo piede almeno lungo la siepe. In questa guisa si rompono le radici laterali, da cui escono i germoglj nei campi, e qualora ancor si presentassero alcuni cespuglj, facil cosa è il cercarne nella direzione le radici madri, e tagliarle ed estrarle per toglier con esse la cagione del danno. Egli è chiaro, che se la siepe si trovasse, come se ne vedono molte, troppo ampia in alcuni siti, o in tutta la sua lunghezza conviene sradicare tutta la parte che eccede il bisognevole per non perdere inutilmente un terreno che si può rendere fruttifero. In certi luoghi vi sono pure siepi inutili, che deggiono intieramente togliersi, ma a questo male si va rimediando principalmente dai fittajuoli spesso più oculati dei padroni nel migliorar i poderi nei primi anni degli affittamenti. Le siepi miste, o composte di varie qualità d' arbusti ai difetti sovraccennati uniscono ancor quello di essere interrotte da siti vacui. Ed in vero, oltre agli accidenti, come p. e. se un grosso ramo di sambuco venga o dalla forza del vento, o da altra cagione a rompersi lascia un vacuo per qualche tempo, vi deggiono essere liberi passi a motivo della diversa vegetazione Imperciocchè alcune piante vestendosi di foglie molto prima delle altre, ed avendo una vegetazione più for-

te e celere impediranno le altre, che più tardi si vestono, e più lentamente vegetano di godere della luce solare, della libera azione dell' aria, e dei sughi nutrizi del suolo, perciò queste deggiono languire, e come dicono i villani essere affogate dalle prime; quindi i tratti della siepe vacui, ed i liberi passi. Chi ama di non avere le siepi ampie oltre il bisognevole, e che esse chiudano i proprj poderi non dee formarle di varie qualità di piante. Chi cerca poi con vantaggio proprio e della patria di ricavare il maggior prodotto possibile dai proprj terreni dee formarle di piante fruttifere. Nel Calendario dell' anno scorso (pag. 96.) proponendo mezzi di rimediare ai danni che gli alberi arrecano ai campi, dissi già di formare le siepi di *mori*, lo stesso avea già proposto il ch. sig. Teol. Gio. Francesco Burzio in una Memoria sull' uso delle siepi stampata nel 2 Vol. delle Memorie di questa R. Società (pag 75.), e varie di tali siepi a mio suggerimento piantate ricompensano già abbondantemente coi loro prodotti la tenue spesa, e la diligenza dei padroni, che le fecero stabilire; un errore però commesso da alcuni nel formare le siepi di *mori*, e di altre piante fruttifere, che ho fatto piantare, richiede un avviso che appartiene ad ogni qualità; e questo si è di non ta-

gliare come fanno la radice maestra delle pianticelle, di cui si forma la siepe lasciando soltanto le laterali; perchè queste dilatandosi orizzontalmente maggior quantità di terreno impoveriscono dei sughi, e coi germogli danneggiano; se la radice madre è troppo lunga si pieghi lungo il fosso. Provai pure ad innestare i rami dei *mori* invece di semplicemente intrecciarli, e vidi continuare la vegetazione, perciò innestandoli si avrà una siepe più forte, ed una parte della foglia, come si suol chiamare domestica, sapendosi da ognuno, che la differenza dipende dall'innesto; e che l'innesto tra piante della stessa natura ne migliora la qualità. Avendo sperimentato lo stesso innesto sopra molte altre piante, cioè segnando nella corteccia il sito ove si combacciano i rami piegati orizzontalmente di due piante vicine, indi togliendo ad ambedue la corteccia ed una parte del legno in modo che i rami si uniscano esattamente, e vedendo che continua la vegetazione non solo dei pomi, peri, ec., ma ancora dei salici, nocciuoli, e dello stesso sambuco, se il terreno in cui si ha da formare la siepe non è opportuno pei mori si scelga quella pianta che maggiormente conviene al terreno, ed al padrone, essendo assai grande il numero delle piante, che possono servire per

formare le siepi. Vero è, che non tutte ugualmente difendono il podere; ma è pure vario il bisogno della difesa, al quale il prudente padrone saprà aver riguardo nella scelta della siepe. Stimo inutile l'avvertire che le piante scelte per formare la siepe deggiono essere piantate in fila in distanza maggiore o minore secondo la qualità della pianta, e del terreno; che deggiono tagliarsi a poca altezza da terra, perchè non s'innalzino di troppo, e maggiore sia la vegetazione dei rami laterali; che i rami innestati deggionsi fissare con pali ben fermi ogniqualvolta vi è pericolo che siano smossi e danneggiati: queste e varie altre cautele ben si conoscono dai pratici. Tre sono le difficoltà principali, che da diversi, ai quali ho proposto simili siepi mi vennero fatte, nè io cerco di dissimularle. La prima si è la spesa. Certamente non conviene a chi ha per poco tempo un podere in affitto il formare simili siepi; ma conviene ai padroni dei fondi, che possono anche ciò annoverare nelle condizioni dell' affittamento, e se la prima volta possono averne danno, saranno abbondantemente ricompensati dall' utile che ne avran nei seguenti affittamenti L'altra si è il pericolo che siano danneggiate dalle bestie ghiotte della foglia. Questa non spetta ad ogni qua-

lità di siepi fruttifere; e quelle che a tal danno sono esposte, si custodiscono; si mettono in siti meno esposti ec.; facendo mettere la musoliera ai buoi che aravano vicino ad una siepe di *mori*, la vidi crescere in sito, ove si era più volte tentato indarno di stabilirla. La terza consiste nella rapina dei passaggieri. Ma non tutte le siepi restano esposte; nella parte interna rimarran i frutti; ove il pericolo è maggiore si possono mettere qualità di frutti che allettino meno: e finalmente dovremo privarci di un bene, per timore che altri anche ne goda qualche porzioncella?

Della maniera di supplire a' difetti della macerazione del canape per renderlo suscettibile della più possibile raffinatura; Memoria letta dal Conte Nuvollone Pergamo di Scandaluzza alla Società Agraria nell' adunanza delli 14 aprile 1792.

Nissuno ha mai dubitato, che dalla differente sottigliezza, e morbidezza del filo da porsi in opera da Tessitori dipenda la diversità delle loro tele. Tale proprietà deriva in parte da terreni più atti a produrre la canapa alta e sottile di fusto, ed in parte dall' artificio di mace-

rarla, di batterla e pettinarla nel modo più atto a sciorre quella tenace sostanza, che irrigidisce la corteccia, e resistendo al pettine la rende poi indocile alla mano della filatrice, che mira a trarne il filo uguale e sottile.

E siccome è noto ad ogni coltivatore quali sono i terreni migliori per l' indicato effetto, e che parimenti si sa, che molte delle nostre canape per le naturali loro prerogative, non cedono ai lini forestieri, e si possono ugualmente ridurre a quel maggior grado di finezza, e morbidezza, che contribuisce alla perfezione de' filati; a così utile fine io ho rivolti i miei studii, e le mie richerche nell' indagare la pratica dai Cremaschi, e dagli Olandesi particolarmente tenuta nella macerazione, nella battitura e nella pettinatura de' loro lini.

E dopo gli utili risultati delle mie replicate esperienze ho tutto il fondamento di credere, che la flessibilità, delicatezza e pregio de' loro lini si debbono primieramente attribuire alla maggiore efficacia delle acque semiputride, e poste in certo grado di fermentazione, delle quali essi si servono per la macerazione

Ma poichè non è ancora fra di noi bastevolmente inteso, e conosciuto il vantaggio di un simile procedimento: onde

la noſtra canapa conserva anche dopo la battitura, o ſia pestatura un' asprezza, e durezza tale, per cui riesce poco domabile nella raffinatura, mi procurai secondo i loro modelli pettini assai atti a separare in minutiſſime filamenta qualunque canape, o lino benchè selvaggio, e duro, ma non mi riuscì l'opra secondo il mio deſiderio conservando tuttavia quelle un non so che di rigido, e di restìo.

Queſta difficoltà mi perſuase, che il principale massimo pregio dell' opera conſiſta nello spogliare, e nettare il canape della più nascoſta porzione di quella tenace soſtanza, che tiene vincolati i diverſi filamenti, che compongono la corteccia; feci perciò le seguenti esperienze.

Prima Eſperienza *

Preſi ℞. 4 di canape più rozzo, e nettato dalla ſoſtanza legnosa l'esposi all' azione del ſole, sino a che foſſe ben

* *Queſta eſperienza ſi vede rapportata colle medeſime parole nel Tom. II. P.* 11 *de' Commentari Bibliografici, in quella parte, che riſguarda le ſcoperte, ed oſſervazioni importanti ſulle scienze ed arti alla pag.* 167.

asciutto, e ridotto a fasci competenti lo sottoposi alla macina spargendovi sopra libbre tre seme di canapa della migliore qualità, volgendo, e rivolgendo i fasci disposti sul piano del macinatojo, perchè l' oleoso del seme ugualmente si comunicasse a tutti i fasci del mio canape: questa operazione non durò più di 40 minuti; esposti in seguito i fasci nuovamente al sole e bene scossi, feci pettinare la canapa, la quale riuscì assai morbida, ed arrendevole: il prodotto fu di lib. 43 di rista fina, lunga, lucida, e flessibile quanto il lino, e lib. 49 6 di stoppa, in guisa che sul totale di rubbi 4. non vi scapitai che lib. 7. 6.

Pago del risultato dalla mia esperienza, ma non certo ancora, tentai questa medesima operazione sopra simile quantità di canapa senza frammischiarvi l' oleoso del seme, ed il prodotto, che ho ricavato, fu di lib. 39. 6 di rista, e lib. 50. 6 di stoppa, ed il totale di lib. 90, il consumo di lib. 10, conservando inoltre la rista d' assai della nativa sua rusticità. Le medesime esperienze con uguale successo tentai sul lino di Gagliate e di Poirino servendomi sopra rub. 4 di lino di lib. 1. 6 linosa.

Dal confronto delle preindicate due esperienze viene a risultare assai chiaramente come l' utilità della prima pre-

valga a quella della seconda : giacchè secondo l'esperimento da me fatto di spargere sopra i fasci disposti sul piano del macinatojo il seme del canape, maggiore si riscontra il prodotto del fino, e questo di maggiore morbidezza, e docilità, invece che dal secondo esperimento si viene a rilevare minore quantità di fino non bene rammorbidato, e non così docile alla mano della filatrice.

Che un' utilità relativa si riconosce anche nella stoppa, la quale nella prima esperienza riesce di uso mediocre, e nella seconda assai ordinario

Io non posso credere, che alcuno possa disanimarsi per motivo della spesa dall' intraprendere l'esperimento, se si considera, che quella solamente consiste nella compra del poco seme di canapa, che fatta una comune può costare soldi due caduna libbra, spesa, che non riesce di alcun rilievo massime a' Proprietarj de' terreni, in cui si raccoglie colla pianta anche il seme.

Ma acciocchè nessuno creda, che io mi sia lasciato abbagliare dal vanto di una scoperta così utile, dirò, che non solamente ne feci io lo sperimento sulla mia canapa, e lino, ma eziandio sopra si fatti generi statimi affidati particolarmente dalla gentilezza della signora Contessa San Martino d'Agliè nata Grimal-

di, Marchesa Operti, e del sig. Cavaliere Commendatore di Malta D. Luigi Osasco, che io nomino non solo per onor mio, ma anche perchè possano torre ogni dubbio a chi ne avesse ancora su le accennate esperienze.

Metodo di piantare i Salici.

Per la piantazione dei salici usasi comunemente nel nostro paese di tagliare dei rami da piante d'una certa grossezza: e fatta a quelli una punta a tutta forza conficcarli in terra.

L'esito d'un tal metodo in terreni leggieri, e lungo le correnti non può totalmente ravvisarsi per infelice, ma in terreni tenaci chiamati da' nostri agricoltori terre forti difficilmente riesce.

Chepperò una persona, che assai si diletta della agricoltura pensò d'esperimentare un metodo diverso tanto nei terreni leggieri, e lungo le correnti, quanto in altri siti di posizione differente, e massime negli aprici: essa immaginò di fare formare una fossa come quasi si praticherebbe per la piantazione delle viti, e piantare li rami di salici dopo averli lasciati nell'acqua un giorno nel modo seguente: cioè mettendo cadun ramo di-

steso in essa fossa per la lunghezza circa di oncie 18 della nostra misura, quindi con destrezza incurvandolo rialzare il restante del ramo fuori della fossa, e questo appoggiato ad un palo formare così la piantazione dei salici.

Un tal metodo viene annualmente praticato dalla prefata persona, e può con tutta certezza assicurare, che è di molto preferibile al comunemente praticato, dappoichè di cento rami in tal guisa piantati, al più due o tre ordinariamente non riescono felicemente, quando all' opposto piantati a punta circa il quarto perisce; motivo per cui premurosa la prefata persona del pubblico vantaggio ha rassegnato alla Reale Società Agraria una tale notizia, quantunque forse già cognita a molte persone pure dilettanti dell' agricoltura.

Metodo per far dell' eccellente amido colle castagne d' India di N. N.

Il castagno d' India chiamato da Lin. *Æsculus hippocastanum*, e da' Francesi *Marronier d'Inde* introdotto in Europa verso l' anno 1550 dalle parti settentrionali dell' Asia fu nel 1615 portato da Constantinopoli a Parigi, e si propagò sul finir dello scorso secolo in Italia.

La rapida cresciuta di questa pianta, (dice l' Abate Rozier) che appaga l' impazienza innata all' uomo di godere, la sveltezza del suo tronco, la folta massa delle sue frondi, la grandezza, e la moltiplicità delle foglie, la vista pittoresca che formano i suoi fiori in eleganti piramidi disposti, tutto concorre a fare senza dubbio di quest' albero il più bell' ornamento de' giardini de' Principi, e gran Signori.

Porterebb' egli certamente il vanto sopra tutti gli altri alberi, se a queste sue belle qualità aggiugnesse la bontà pur anco delle sue frutta in apparenza bellissime; ma per disgrazia le castagne d' India sono state finora di niuna o ben poca utilità per via dell' amaro e disgustoso loro sapore, e ad onta di tutti i tentativi

finquì fatti per trarne qualche partito *, si finì sempre col gettarle a far concime, o lasciarle marcir sul terreno.

La quantità, e la bellezza di questi frutti sparsi per terra, che mi si offersero agli occhi in una casuale passeggiata che feci la mattina de' 5 ottobre 1788 sotto un viale di questi alberi eccitarono in me pure l' idea di tentar qualche mezzo di ricavarne profitto; ne raccolgo per tal effetto alcune dozzine, e giunto a casa fo varie sperienze in varie foggie e mi riesce un bellissimo amido. Sorpreso della

---

* *Il Sig. Bon ha tentato preparar questi frutti, come si fa alle olive per toglier loro l' amarezza, e farne un nutrimento a' bestiami.* Valm. de Bom.

Contenendo particelle oleose in abbondanza v' è chi ha cercato farne lumicini da notte per risparmio d' oglio.

Ridotte queste castagne in farina se ne forma una pasta propria a lavar le mani, e a dar una lucente morbidezza alla pelle.

Egli è pure ad ognun noto l' uso, che se ne fa da' maniscalchi di farne tranguggiar a' cavalli bolsi come uno specifico contro tal malattia, pretendendo alcuni, che per ciò venga quest' albero, e 'l suo frutto chiamato hippocastanum, *vale a dire castagna di cavallo.*

facilità dell' operazione, e persuaso perciò che non potesse essere cosa nuova, ricorro a differenti autori, e trovo di fatti nell' enciclopedia (art. *Marronier*) accennato come di passaggio, che il Sig. Parmentier ne avea ricavato un bell' amido. Nel trattato delle arti all' articolo *Amido* si legge che il Sig. Marcandier ha fatta contemporaneamente la stessa scoperta.

Vedendomi così prevenuto da questi chiarissimi personaggi, mi maravigliai che una cosa così vantaggiosa ignorata fosse dal pubblico, e niun conto se ne facesse, ed esaminandone il perchè, parmi aver ritrovato proceder questo dal non aver i predetti autori pubblicato il metodo da loro tenuto, nè esposto il risultato delle loro operazioni, onde ne potesse il pubblico ravvisar ad un tratto la facilità, e 'l vantaggio. Con tal persuasione utile cosa giudico, e non discara a' leggitori il presentar qui la maniera semplicissima da me usata nella mia prima operazione in piccolo per ottener quest' amido.

Sgusciai le castagne ad una ad una (operazione alquanto difficile, perchè la corteccia tiene saldamente alla polpa) le ridussi quindi con una grossa lima da legno detta da noi *raspa* in una pasta, o poltiglia, e questa messa in un piatto vi versai sopra dell' acqua abbondantemente

rimefcolandola benbene, divenne quefta gialla verdiccia e fpumofa, lafciatala ripofar per lo fpazio di tre minuti circa la verfai adaggio adaggio, e fcorfi in fondo del piatto un fedimento bianco, vi rimifi fopra dell' acqua, rimefcolai di nuovo, e dopo due minuti di ripofo la verfai come fopra, e ripetute così tre altre lavazioni ancora con intervalli di ripofo fempre minori ne divenne l' acqua affatto chiara, e ne ottenni un depofito bianchiffimo, che fatto ftemprare immediatamente con acqua bollente, e cuocere nella maniera, con cui fi ufa ftemprarfi l' amido di fromento vidi ad un tratto ifpeffirfi, e crefcere, e me ne rifultò dell' amido perfettiffimo.

Trattandofi di farne una quantità grande fi può prefcindere dalla maggior fatica di fgufciar le caftagne, ma fi faranno peftare fotto la macina con cui fi fuole peftar la canapa, o fchiacciar le noci per farne olio. Ridotte così in una pafta fi ripongano in un bigoncio, e fi ftemprino nell' acqua rimefcolando il tutto ben bene, e fenza lafciarla ripofare fi paffi quefta miftura ad un fetaccio groffolano per purgarla da tutti i frantumi de' gufci, e da' pezzi di polpa che non foffero ancora ben ifchiacciati. Queft' acqua nel fetacciarla così fi potrebbe far colare in un truogolo da vino da noi detto *arbi*

disposto in maniera che l'acqua riposata si potesse versare senza muoverlo toglien-do semplicemente il turaccio che si trova a un de' capi, senza che il deposito che vi si è fatto possa uscirne. Si rimetterà della nuova acqua versata la prima, e si ripeteranno le lavazioni sino a total limpidezza come nell' operazione in pic-colo qui sopra accennata.

Se dopo la seconda o terza lavatura si osservassero ancora nel sedimento de' minuzzoli di gusci (il che potrebbe suc-cedere se si facessero pestar delle casta-gne già molto appassite) si potrà ripas-sar il tutto ad un setaccio più fino.

Rimanendovi nella prima colatura una quantità di pezzi di castagne non ben pe-sti, si riporteranno alla macina, e si ri-passeranno alle operazioni come avanti.

Ottenuto così l' amido dopo l' ultima lavazione, si cavi con romajuolo (*cassul*) mestola (*scumoira* o *cassulera*) o altro equi-valente stromento, e riposto su foglj di carta distesi sopra tavole s' esponga ad asciugare al Sole s' egli è ancora assai ar-dente, oppure in un forno tepido, cioè cal-do ancor sufficientemente per asciugarlo, ma non troppo per cuocerlo, e questo ben asciutto si ridurrà in pezzi, e sarà l' amido di prima qualità da adoperarsi nelle biancherie come il più fino d'Olan-da. Se l' acqua della prima colatura, si

riceverà in altro vaso ove si lasci riposare per più lungo spazio, si otterrà un altro sedimento di particelle amidacee più sottili, e perciò più tarde nel discender a fondo, il quale purgato per altre sussecutive lavature darà pure dell' amido di seconda qualità non della bianchezza del primo, ma ciò non ostante atto a differenti usi, come sarebbe a collar carta, coperte di libri, tapezzerie, a far impannate ec.

Con metodo simile ne ricavai io perfino una terza qualità, ma molto inferiore, e che non agguaglia la pena dell' operazione.

Questo amido non la cede in bellezza al più fino di fromento che ci vien d' Ollanda, e lo supera in bontà. Adoperato sulla biancheria fa il medesimo effetto dell' altro, la rende distesa, e lucente senza darle però il medesimo grado di rigidezza, e questo a parer mio è il pregio suo maggiore che lo rende superiore a quello. Non vi è chi ignori che i pannilini stirati con amido di fromento, se si lascino lungo tempo compiegati si tagliano: le parti dell' amido disseccandosi di troppo si rompono nelle piegature, e rompono con esse le parti di canapa, o lino, cui erano attaccate, e la biancheria nel ritornare di bucato si vede strisciata ne' siti delle pieghe, e si

lacera facilmente; or ciò non accade coll' amido di castagne d' India, perchè i pannilini, e le mossoline soppressati con questo acquistano bensì una durezza, ma una durezza soffice, e pieghevole (lo che provien certamente dall' oleoso che contiene in abbondanza tal frutto) per cui le parti amidacee s' addattano più facilmente alle piegature senza separarsi, e rompersi. Le bionde, le gaze, e simili cose in seta sogliono stirarsi colla gomma arabica, perchè non si confanno troppo bene coll' amido ordinario; ne feci far l' esperienza con questo, e son riescite a meraviglia.

Potrebbe darsi che questo amido macinato di nuovo producesse un' eccellente polvere da incipriare, ma io non l' ho provato perchè la quantità da me ricavata nelle mie piccole sperienze non era sufficiente a tal uopo. So bensì che non conserva alcuna amarezza, o sapor disgustoso, e ridotto in farina può servire a far dell' ottima minestra in nulla differente dal tritello (*semola*); ne ho io sperimentato al latte, e al brodo, che feci servire in tavola a molti amici venuti meco a pranzo, e tutti la trovarono eccellente senza saper di che fosse, e ne ridomandarono a gara perchè ne aveva dato loro parcamente. Un cucchiajo ordinario di questa farina produce una scodella di minestra.

La quantità d' amido che si ricava da queste castagne è tra il quinto e 'l sesto del loro peso totale, onde da un' emina di esse calcolata su rubbi due si ricaveranno libbre nove di amido, cioè tre di prima qualità, e sei della seconda.

Molti sono i castagni d' India nel nostro Piemonte, non v' è giardino ragguardevole, che non ne sia ornato da lunghi viali, onde ognun vede quanto sia utile una scoperta, che rende proficuo un articolo considerevole per quantità, e fin ad ora trascurato da tutti come di niun uso, e viene a risparmiarne per conseguenza un altro di tanta necessità, qual si è il fromento: una scoperta di quasi niuna spesa, di un prodotto non indifferente, e di somma facilità nell' esecuzione.

Nè qui consiste ancor tutto il vantaggio che si può sperare da questa invenzione. L' acqua della prima lavatura, dopo aver fatto il secondo deposito, siccome saturata di particelle farinose, oleose, e saline, ed imitante assai la saponata diviene molto acconcia per imbianchir prestamente e filo e tela. Per questo effetto vi si tufferà dentro il filo, o tela che si vorrà imbianchire lasciandoveli per un' ora almeno, indi si distenderanno al Sole, ed asciutti si bagneranno così di nuovo per due o tre volte, e dopo si daranno in bucato: quindi rimessi come al solito

alla rugiada, e al Sole acquisteranno in minor tempo una perfetta bianchezza, ed un morbido maggiore di quello che ricevano le tele che non saranno passate per questa preparazione.

Se non si avranno tele da far bianche servirà quest' acqua di ottimo ingrasso negli orti coll' inaffiarli, e chi sa, che pel suo disgustoso amaro non allontanasse ancora i Grillo-talpe, i vermi terrestri, e le larve di molti perniciosi insetti, che rodono le radici de' legumi, ed erbaggi.

FIERE PRINCIPALI

Negli Stati di S. R. M. di quà da' Monti

L'asterisco * *indica dove la Fiera dura* 3 *dì*

GENNAJO.

Addì 2 a Scarnafigi. 17 Fossano, e Nizza. 20 Dronero, Loano, e Nizza.

FEBBRAJO.

Addì 4 Chiusavecchia, e Menusiglio, 5 Borgo Maro, e Ponteslura. 14 Sommariva del Bosco. 15 Casale *, e Mondovì. 19 a Cuneo. 25 Vercelli *, e Villafranca di Piemonte.

MARZO

Addì 4 a Casalborgone. 15 a Revello. 18 a Caraglio. 20 S. Damiano d'Asti *. 23 a Livorno. 25 Moretta, e Verzuolo. 29 Asti *, e Pallanza.

APRILE

Addì 2 Casale *, Dronero, Martiniana, Orbassano, e Oulx. 3 Mondovì. 4 Bagnolo. 8 Demonte, Moncalvo *, Savigliano, e Verolengo. 9 a Cuneo. 17 Ivrea *. 18 Fenestrelle, e Saluzzo. 23 Pinerolo *, Serravalle di Tortona *, e Varallo. 24 Alessandria 15 *dì*, Borgo di S. Dalmazzo, Brà, Lagnasco, e Novalesa. 25 a Cocconato. 29 Alba, Giaveno, e Cigliano. 30 Buttigliera d'Asti.

MAGGIO

Addì 2 Boſſolaſco, e Racconigi. 6 Canelli, Caſalborgone, Centallo, Ceva, Foſſano, Lanzo, Niella del Tanaro, Scarnafigi, e Sommariva del Bosco. 7 Chatillon, e Ghemme 9. Carignano, Sanfront, e Santhià. 10 Corneliano, Coſtigliole di Saluzzo, Demonte, e Gaſſino. 11 Cavor. 15 Aoſta *, Buſca, S. Giorgio nel Canaveſe, e s Peyre. 16 a Vigone. 20 Bricheraſio *, e Cavalermaggiore. 21 Chieri. 22 Voghera. 25 Saluzzola, e Sospello *. 27 Moncalvo *, Murazzano. 29 Barge. 31 Demonte.

GIUGNO

Addì 3 in Acqui. 10 a Viù. 12 Villanova d'Aſti 4 *dì*. 13 Caluso, Caravonica, Lavriano, e Menuſiglio. 15 Challant, Lezegno, e Meſſerano 18 Agliè, e Cheraſco *. 24 Mondovì. 25 Caraglio, Moretta, Roccaverano, e s. Stefano di Bormida.

LUGLIO

Addì 1 alla Torre nella valle di Luſerna, e Aprico. 2 al Conio. 16 a Torria. 22 Biella. 25 Sauze di Cezena. 26 Meſſerano. 27 Bene, Livorno, Menuſiglio, Mombarcaro, Niella del Tanaro, None, Rivarolo, Sale *Prov. di Voghera* *, e Saluzzo. 31 Martiniana.

AGOSTO.

Addì 1 Castagnole delle Lanze *, Novara *, Varzi *, ed alle Ville di S. Pietro. 2 Castelnuovo d' Asti *, Carrù, e Levice. 5 Serravalle di Tortona *, Cessole, Lavriano, Lezegno, e Prunei. 6 Monforte. 9 Stradella. 12 Cavor, tra Costigliole d' Asti, e Castagnole, Dogliani, Moncalvo *, Santhià, e Villanova d'Asti 4 *dì*. 16 Bobbio, Bossolasco, Broglio, Bricherasio *, Cambiano, Maro Castello, Mosso *, Piozzo, Roccaverano, Strevi 2 *dì*, e Verzuolo. 17 Brà, Crescentino, e Crevacuore 19 a Cuneo *. 20 Cavaglià, e Gorzegno 21 a Buttigliera d' Asti 23 Corio, e Boves. 24 Borgomanero, Nizza 2 *dì*. 26 Biella, Broni, Cavalermaggiore, Ceva, Chivasso, Luserna, S. Albano, S. Peyre, Serravalle nelle Langhe, e Valfenera. 27 Buronzo. 29 Paesana, Racconigi, e Testico. 30 Murazzano. 31 Broni.

SETTEMBRE.

Addì 1 Asti *, Casale *, Cravanzana, e Moncalvo *. 5 Roccaverano, e Saluzzo. 7 Bossolasco, Briga *, Cigliano, e Moncrivello 9 Arona, Bagnolo, Garlenda, Nizza *di Monferrato*, Rossana, Stradella, e Vico del Mondovì. 10 a Viù 14 Acqui, Casalborgone, Lanzo, Murazzano, Revello, e Tortona. 16 Gas-

fino, Ormea, e Verolengo. 17 Menusiglio. 18 Lagnasco. 20 Valdieri. 21 Tortona. 23 Demonte, Dogliani, Garessio, Pinerolo, Pont nel Canavese, Prunei, Roccaverano, Saluzzola, Scarnafigi e Susa *, 25 Barge, e Mombello. 28 Riva nella Valsesia, e Tortona. 30 Borgo d' Ale, Entraque, Envie, Giaveno, Malvicino, Mombarcaro, S Michele del Mondovì, Perosa, S. Peyre, Trino, Varallo, Vernante, e Villanova Solara.

OTTOBRE.

Addì 2 Castelvecchio d' Oneglia. 4 Alessandria 15 *dì*, Bossolasco, Caragliol, Charillon, Martiniana, e Verzuolo. 5 Rivarolo. 7 Novalesa, e Oulx. 14 S Albano, e S. Stefano del Belbo 15 Menusiglio. 18 Bibiana, Bossoleno 2 *dì*, Candelo, Ceva, Chivasso, Crevacuore, Demonte, Piozzo, Poirino, Pont nel Canavese, Spigno, Trino, e Voghera *. 21 Vigone. 25 Villastellone, e Volpiano 26 Serravalle nelle Langhe 29 Aosta*, Bene, Bobbio, Canale, Costigliole d' Asti, Crescentino, Dronero, Messerano, Moncalieri, Perosa, Priè, Sanfront, e Varzi *.

NOVEMBRE.

Addì 2 Cavalermaggiore, Dogliani, Luserna, S. Damiano d'Asti *, S. Peyre, Varallo, e Vercelli *. 4 Cambiano, Car-

rù, Casale *, Cessole, Corneliano, Gor-zegno, Livorno, Nizza *di Monf.*, Roccaverano, e Savigliano. 6 Verrez. 7 Avigliana, e Fossano. 8 Alba, e S. Benigno. 9 Sospello *. 11 Agliè, Biella, Brà, Canelli, Cavaglià, Cavor, Chaumont, Chieri, Ciriè, Cuneo, Garessio, Gattinara, Godiasco, Lezegno, Montalto, Novara, Piobesi di Torino, e Strambino. 12 Serravalle di Tortona *, 13 Ivrea *, e Mondovì. 15 Carignano, e Cherasco. 18 Busca, Diano d'Alba, e Paesana. 19 Menusiglio, e Spigno 20 Orbassano. 21 Monforte 22 Caraglio, e Centallo. 26 Barge, Caramagna, Cortemiglia, Polonghera, Rivoli, S. Michele del Mondovì, Santhià *, Serravalle nelle Langhe, Villafalletto, e Villanova del Mondovì.

DICEMBRE.

Addì 1 Cairo, Caselle, Castelnuovo d'Asti, Cossano, Loano, Murazzano, Peveragno, e Saluzzo. 5 Borgo di s. Dalmazzo, Cardè, e Millesimo. 6 Bibiana, Caluso, Costigliole di Saluzzo, Farigliano, Sanfront, S. Stefano del Belbo, e Vernante 7 Pancalieri. 9 Villafranca di Piemonte 13 Ceva, Racconigi, S. Germano di Vercelli, Trino, e Villanuova del Mondovì. 23 Moretta, Neyve, e Verzuolo.

SOVRANO E PRINCIPI

DELLA

REAL CASA DI SAVOJA.

67 Vittorio Amedeo III. Re di Sardeg., ec.

Suoi figliuoli

42 Carlo Emanuele Ferdinando Maria Principe di Piemonte.

34 Maria Adelaide Clotilde Saver. di Francia, Princip. di Piemonte sua consorte.

34 Vittorio Emanuele Gaetano Gioanni Nepomuceno Maria Duca d' Aosta.

20 Maria Teresa Giuseppa d' Austria sua consorte.

Loro figliuola

Beatrice Maria Vittoria nata li 6 dicembre 1792.

31 Maurizio Maria Giuseppe Duca di Monferrato.

28 Carlo Felice Giuseppe Maria, Duca del Genevese.

27 Giuseppe Maria Benedetto Placido, Conte di Moriana.

52 Benedetto Maria Maurizio, duca di Chablais fratello del Re.
36 Maria Anna Carolina Gabriella di Savoja sua consorte.
63 Maria Felicita Principessa di Savoja, sorella del Re.

SAVOJA CARIGNANO.

23 Carlo Eman. Ferdin. Giuseppe Luigi Maria Principe di Carignano.
40 Giuseppina Teresa Principessa di Lorena Armagnac sua madre.
51 Carolina Maria Luisa, Zia del Principe.

NUOVA TARIFFA
DELLE MONETE

Poste in corso col Regio Editto 30 *Dicembre* 1785.

ORO

Savoja Carlino *peso din.* 35 *gr.* 14 *granot.* 4	ll.	120		
Metà d' esso *d.* 17 19 2	ll.	60		
Doppia nuova *d.* 7 2 20	ll.	24		
Mezza Doppia *d.* 3 13 10	ll.	12		
Quarto *d.* 1 18 17	ll.	6		
Francia Luigi nuovo *d.* 5 23	ll.	19	11	6
Genova Doppia *d.* 5 6	ll.	17	9	
Zecchino *d.* 2 17	ll.	9	18	4
Milano. Soprano *d.* 8 16	ll.	29		
Doppia *d.* 4 22 1	ll.	16	7	
Zecchino *d.* 2 17 7	ll.	9	18	8
Olanda Ungaro *d.* 2 17	ll.	9	16	
Portogallo Doppia vecchia *d.* 8 9 . . .	ll.	28	1	
Doppia nuova *d.* 22 8	ll.	74	16	2
Metà d' essa *d.* 11 4	ll.	37	8	
Quarto *d.* 5 14	ll.	18	4	

Spagna Pezza da otto *d.* 21 . . .	ll.	69	2	6
Altra da quattro *d.* 10 12	ll.	34	12	2
Doppia *d.* 5 6 .	ll.	17	5	6
Metà d' essa *d.* 2 15	ll.	8	12	8
Doppia al torchio dal 1730 in poi *d.* 5 6 .	ll.	17	9	
Toscana Zecchino *d.* 2 17	ll.	9	18	8
Venezia Zecch. *d.* 2 17	ll.	9	19	
Vienna Ungaro *d.* 2 17	ll.	9	16	4
Altro Kremnitz *d.* 2 17	ll.	9	17	

ARGENTO.

Savoja Scudo *d* 27 10 2 3	ll.	6		
Mezzo *d.* 13 17 11 12	ll.	3		
Quarto *d.* 6 20 17 18	ll.	1	10	
Ottavo *d.* 3 10 8 21	ll.	0	15	
Francia Scudo vecchio *d.* 22 20 . . .	ll.	4	10	2
Altro del Popone *d.* 18 22	ll.	4	7	8
Altro delle tre Corone, e 3 gigli *d.* 23 16 .	ll.	5	2	
Altro detto nuovo *d.* 22 22	ll.	4	18	4
Genova Crosazzo *d.* 30	ll.	6	16	2
Scudo di s. G. B. *d.* 16 5	ll.	3	10	8

Milano Ducatone *d.* 24 20	ll.	5	12	
Filippo *d.* 21 20 .	ll.	4	18	4
Scudo *d.* 18 1 12 .	ll.	3	6	8
Mezzo Scudo *d.* 9 0 18	ll.	1	18	4
Spag. Pezza da otto *d.* 21	ll.	4	10	
Mezzo Scudo *d.* 10 12	ll.	2	5	
Pezza al torchio *d.* 21	ll.	4	10	
—— Colonnaria *d.* 21	ll.	4	9	2
Metà d' essa *d.* 10 12	ll.	2	4	6
Tosc Franceschina *d.* 21 7	ll.	4	12	7
Venez. Ducatone *d.* 24 20	ll.	5	12	
Giustina, ossia Filippo *d.* 21 20 . . .	ll.	4	18	4

Con permissione.

1739